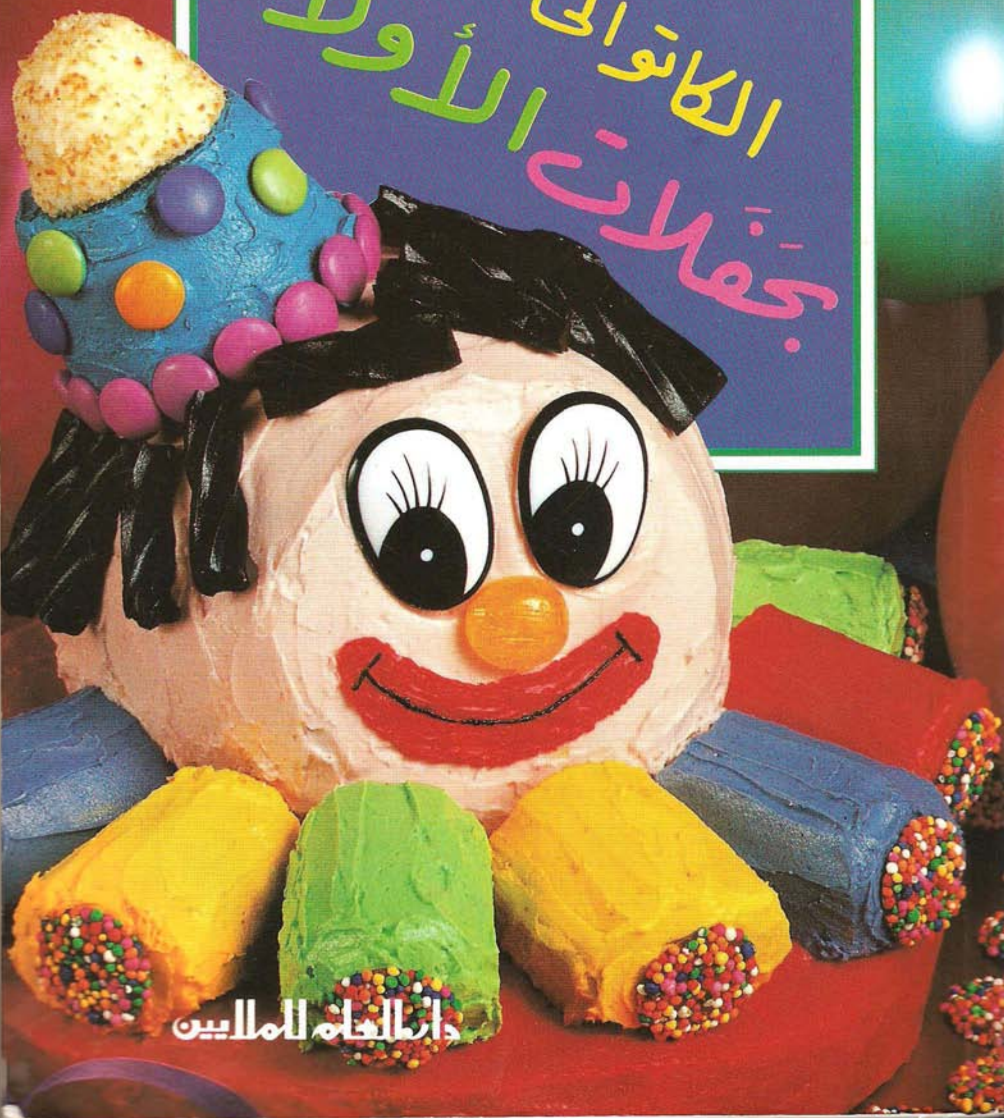
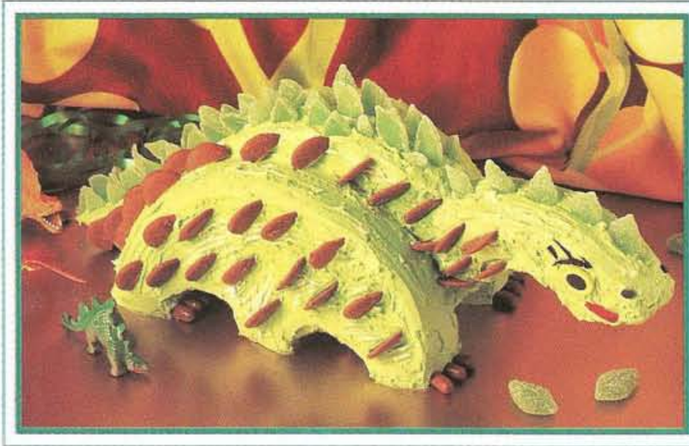
سلسلة الطبخ العالمي

الكاتو الخاصّ بحفلات الأولاد



دار العلم للملايين

الكاتو الخاصّ بحفلات الأولاد



إشراف

السيدة صدوف كمال والسيدة سيما عثمان ياسين

مؤلفتي كتاب «ألف باء الطبخ» الموسع الشهير

دار العلم للملايين

توجيهات عامة

تختبر كل وصفاتنا جيداً وكاملاً في مطبخنا الاختباري وتُستعمل الأوزان والسعة المترية للأكواب والملاعق في وضع الوصفات وبحيث تكون مستوية السطح. ولقد استعملنا البيض بزنة ٦٠ غراماً للبيضة الواحدة في كل الوصفات. أما أحجام العلب والمعلّبات فتتباين حسب المصنع وحسب البلد ويُستعمل الحجم الأقرب إلى ذلك المُقترح في الوصفة.

الناشر ومالك حقوق الطبعة العربية:

دار العلم للملايين

ص.ب: ١٠٨٥، بيروت ٢٠٤٥ ٨٤٠٢ ـ لبنان

تلفون: ٣٠٦٦٦٦ ـ ٧٠١٦٥٥ ـ ٧٠١٦٥٦

فاكس: ٧٠١٦٥٧

الترجمة إلى العربية:

عماد أبو سعد

الإخراج والتنفيذ:

سامو برس غروب.

الطباعة:

مطابع يوسف بيضون

الأوزان والسعة

١ كوب من البرغل = ١٦٠ غراماً

١ كوب من دقيق الذرة = ١٢٥ غراماً

١ كوب من عنب الكشمش = ١٥٥ غراماً

١ كوب من الدقيق العادي أو **Self-Raising** أو دقيق القمح = ١٢٥ غراماً

١ كوب من العدس = ٢٠٠ غراماً

١ كوب من المعكرونة = ١٥٥ غراماً

١ كوب من الأرز القصير النيء = ٢٠٠ غراماً

١ كوب من السكر = ٢٢٠ غراماً

١ كوب من حبوب الزبيب = ١٧٠ غراماً

١ كوب من دقيق النشاء = ١٢٥ غراماً

حرارة الفرن

فرن الغاز	سلسيوس	فهرنهايت
بطيء جداً	١٢٠	٢٥٠
بطيء	١٥٠	٣٠٠
معتدل جداً	١٦٠	٣٢٥
معتدل	١٨٠	٣٥٠
سخونة معتدلة	١٩٠	٣٧٥
حارّ	٢٠٠	٤٠٠
حارّ جداً	٢٣٠	٤٥٠

الطبعة الخامسة ٢٠٠٧

توجيهات عامة للتزيين الناجح للجاتو

يجب أن يكون تحضير الجاتو وتزيينه متعة ولهواً، واليك بعض التوجيهات للمساعدة في جعل تزيين الجاتو ممتعاً وناجحاً بدون تعقيد وبدون استعمال قالب معدني.



• تُجمع كل المقادير والأدوات قبل بدء الخَبْز في الفرن وقبل التزيين.

• تُستعمل الصواني ذات الأحجام والأشكال الصحيحة ويكون القياس بمستوى سطح الصواني.

• تُحضّر الصواني قبل بداية الخبز في الفرن فتدهن بالزبدة المذابة أو بالزيت وتُبطّن جوانب الصواني وقعرها بورق خاص يدهن بالزيت.

• يُحمى الفرن إلى درجة ١٨٠ سلسيوس.

• يُستعمل لوح خشبي لإسناد الجاتو بحيث يُترك فراغ واسع حول الجاتو، أي يكون اللوح أكبر من الجاتو.

• يُغلّف اللوح الخشبي بورق ألنيوم أو بورق مغلّف بورق ألنيوم أو ورق السيلوفان أو أيّ ورق آخر.

• يُدهن السطح الناعم للَوح بمادة لاصقة ثم يُغطّى اللوح المستوي بورقة مستديرة قطرها أكبر من قطر اللوح بنسبة ٥ سنتمترات تُضغط إلى سطح اللوح لتلتصق. يُقص فائض الورق حول اللوح أفقياً في اتجاه اللوح بتباعد سنتمترين بين كل قص. يُطوى الورق المقصوص حول أطراف اللوح المستدير ويُلصق بأسفل اللوح بواسطة شريط لاصق. يُغطّى أسفل اللوح أيضاً بورق لاصق مستدير.

• يُدهن السطح الناعم للَوح المربّع أو المستطيل بمادة لاصقة ثم يُغطّى اللوح بورق مربّع أو مستطيل يكون أعرض وأطول من اللوح بمقدار سنتمتر واحد ويُضغط إلى اللوح ليلتصق. يُطوى فائض الورق حول اللوح ويُضغط بقوة ويُلصق إلى أسفله بواسطة شريط لاصق. يُغطّى أسفل اللوح أيضاً بورق مربّع أو مستطيل يُثبّت إلى اللوح بمادة لاصقة.

• يُخبز الجاتو في الفرن حسب المدة المطلوبة أو حتى يُرفع منه السيخ نظيفاً بعد إدخاله في وسط القالب لفحصه.

تنبيه:
تُنزع العيدان الخشبية من الجاتو قبل تقديمه ولا تُستعمل عيدان الأسنان لجمع الجاتو لأنها يُمكن أن تختفي داخل القالب وتؤدي إلى اختناق الطفل.

الوصفة الأساسية للجاتو بالزبدة

Buttercake (كمية واحدة)

المقادير

١٥٠ غراماً من الزبد

٣/٤ الكوب من السكر الخشن

٣ بيضات

١ ملعقة صغيرة من الفانيلا

١ ٢/٣ الكوب من دقيق self - raising.

١/٣ كوب من الحليب

الطريقة

١. يُحمى الفرن إلى درجة ١٩٠ سلسيوس وتُدهن الصينية الملائمة القالب بالزبدة المذابة أو بالزيت. يُبطّن قعر الصينية وجوانبها بالورق، ويُدهن الورق بالزيت أو بالزبدة.

٢. تُستعمل خفّاقة كهربائية لخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير حتى يصبح المزيج خفيفاً مثل الكريما. يُضاف البيض بالتدريج ويُخفق جيداً مع المزيج بعد كل إضافة. تُضاف الفانيلا وتُخفق حتى يتجانس المزيج.

٣. تُستعمل ملعقة معدنية لإضافة الدقيق المنخول بالتناوب مع الحليب ويُحرّك المزيج حتى يتجانس ويصبح ناعماً. لا تُخلط المقادير زيادة عن اللزوم.

٤. يُصبّ المزيج بالملعقة في الصينية ويُسطّح أعلاه حتى يصبح مستوى السطح. يُخبز المزيج في الفرن لمدة ٣٥ دقيقة أو حتى يخرج منه السيخ نظيفاً لدى إدخاله وسط الجاتو.

٥. يُترك الجاتو في الصينية مدة ٥ دقائق قبل أن يُرفع إلى مشبك سلكي ليبرد.

يمكن خَبْز الجاتو بالزبدة وصولاً إلى ما قبل ٣ أشهر من استعماله. يغطّى الجاتو بورق بلاستيكي ويُحفظ في قسم التجليد في الثلاّجة. يُرفع الجاتو من الثلاّجة عند الرغبة في استعماله ويُترك دون غطاء لمدة ١٠ دقائق قبل تقطيعه. يُترك الجاتو لمدة ١٥ دقيقة إضافية قبل تزيينه، وتُحفظ القطع الباقية في قسم التجليد في الثلاجة، وتُستعمل لاحقاً كحلويات حسب الذوق.

تغليفة الجاتو الهشّة (كمية واحدة)

المقادير

١ ٣/٤ الكوب من السكر الخشن.

١/٢ كوب من الماء.

بياض ٣ بيضات.

الطريقة

١. يُخلط السكر والماء في مقلاة صغيرة ويحرّكا باستمرار على نار هادئة حتى يغلي المزيج ويذوب السكر. ثم يُترك المزيج على نار هادئة دون غطاء ودون تحريك لمدة ٥ دقائق.

٢. تُستعمل خفّاقة كهربائية لخفق بياض البيض في وعاء جاف نظيف حتى ينتفخ.

٣. يُصب شراب السكر الساخن بالتدريج فوق بياض البيض ويخفق باستمرار حتى يصبح تغليفة كثيفة ولامعة وهشة.

الكريما الأساسية المصنوعة من الزبدة Buttercream (كمية واحدة)

المقادير

١٢٥ غراماً من الزبدة.

١ ١/٣ كوب وثلث من السكر البودرة المنخول.

١ ملعقة طعام من الحليب.

١ ملعقة صغيرة من الماء.

الطريقة

١. تُخفق الزبدة في وعاء صغير حتى تصبح خفيفة ومثل الكريما.

٢. يُضاف السكر والحليب والماء بالتدريج ويُخفق المزيج لمدة ٥ دقائق أو حتى يصبح ناعماً وخفيفاً مثل الكريما.

جدول صواني الجاتو

سوف تحتاجين إلى علبة (باكيت) وزنها ٣٤٠ غراماً من خليط الجاتو أو كمية واحدة من وصفة الجاتو بالزبدة لملء الصواني التالية المستعملة في هذا الكتاب (راجع ص ٢).

نوع الصينية	حجم الصينية
صينية جاتو مستديرة عميقة	قُطرها بالسنتمتر ١٧/ أو ٢٠/ أو ٢٣
صينية جاتو مربّعة عميقة	مربّع قياسه بالسنتمتر: ١٥/ أو ١٩/ أو ٢٣
صينية القالب المثقوب في الوسط	قُطرها بالسنتمتر ٢٠
صينية جاتو مستطيلة غير عميقة	مستطيل قياسه بالسنتمتر (طول ٣٠ × عرض ٢٠)
صينية خبز افرنجي عميقة	طول ٢١ × عرض ١٤ × عمق ٧
صينية خبز افرنجي غير عميقة	طول ٢٥ × عرض ١٥ × عمق ٥,٥
صواني طويلة مصبّعة (على شكل أصابع)	صينيتان قياس الواحدة بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × عمق ٤,٥
صينية سويس رول غير عميقة	طول ٣٠ × عرض ٢٥ × ٢ سنتمتر عمق.
طاسة بودنغ	سعة ٥ أكواب.
صينية قوالب الجاتو الصغيرة	٥ صواني سعة كل واحدة كوب واحد.

أما الصواني التالية فتتطلّب علبتين وزن الواحدة ٣٤٠ غراماً من خليط الجاتو أو كميتين من وصفة الجاتو الأساسي بالزبدة (راجع ص ٢).

نوع الصينية	حجم الصينية (بالسنتمتر)
صينية جاتو مستديرة عميقة	قُطر ٢٨ أو ٣٠ سم.
طاسة بودنغ	سعة ٧ أكواب
طاسة بودنغ	سعة ٩ أكواب
طاسة بودنغ عميقة	سعة ١٠ أكواب

جاتو الطبل الإفرنجي

سهل التحضير

المقادير

- ١ *لوح خشبي مغلّف بورق*
- ٢ *قالبان من الجاتو الإسفنجي المستدير الجاهز قُطْر الواحد ٢٠ سنتمتراً*
- $\frac{1}{4}$ *كوب من مربّى الفريز*
- ٢ *كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)*
- *مُلَوِّن أخضر للطعام*
- *شريط قماشي أخضر طوله* $\frac{1}{2}$ ١ *متر ونصف*
- *كيس كبير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢*
- *قطع ملوّنة من حلوى عرق السوس بالسكّر (من السوبرماركت)*
- *حلوى وسكاكر منوّعة*
- *عودان من عيدان الطعام الصيني*

الطريقة

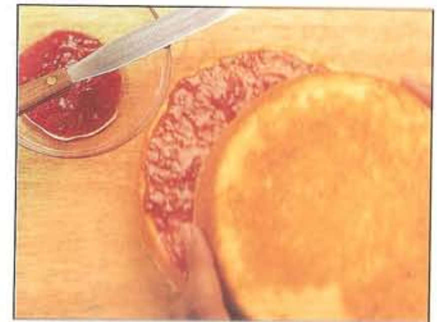
١ : يُدهن سطح أحد قالبي الجاتو الإسفنجي بالمربّى ويوضع القالب الثاني فوقه ويُترك القالب المزدوج على اللوح.

٢ : تُلوّن نصف كمية تغليفة الكريما بالأخضر الشاحب وتُقسم الكريما الباقية إلى قسمين. يُترك قسم واحد من تغليفة الكريما البيضاء دون تلوين ويلوّن القسم الثاني بالأخضر القاتم. يُدهن سطح الجاتو بالتغليفة البيضاء وتُدهن جوانبه بالتغليفة الخضراء الشاحبة.

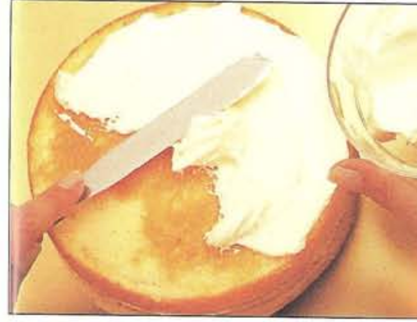
٣ : يُقطّع الشريط القماشي الأخضر إلى الأطوال المطلوبة لتناسب طول جوانب الجاتو. تُلصق قطع الشريط إلى جوانب الجاتو على شكل زيك زاك (خط متعرّج).

٤ : تُستعمل سكين حادة لتقطيع قطع حلوى عرق السوس إلى شرائح متساوية الحجم. تلصق الشرائح بجوانب الجاتو. يُضغط كيس كريما التزيين الخضراء حول سطح الجاتو بشكل خطوط متعرّجة.

يُغطّى العودان بورق ألمنيوم ويغلّف رأسهما بالحلويات ليصبحا على شكل عُودي طبل. يُكمل القالب كما هو مبيّن في الصورة.



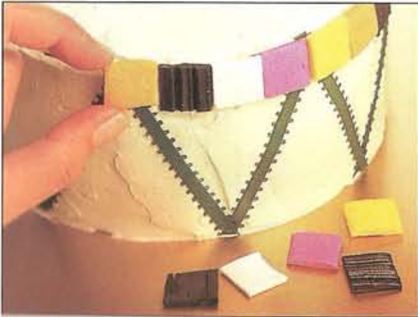
١ـ يُدهن سطح أحد القالبين المستديرين بمربّى الفريز ويوضع القالب الثاني فوقه.



٢ـ يُدهن سطح الجاتو المزدوج أو جاتو الطبل بالتغليفة البيضاء وتُدهن جوانبه بالتغليفة الخضراء الشاحبة.



٣ـ يقطّع الشريط القماشي الأخضر إلى الأطوال المطلوبة ويُشكّل حول جاتو الطبل بشكل متعرج.



٤ـ تشكّل شرائح حلوى عرق السوس حول جوانب الطبل

جاتو الدُّب Teddy Bear

سهل التحضير.

المقادير

- ١ *لوح خشبي مغلّف بورق*
- ١ *قالب جاتو بودنغ بسعة ٩ أكواب*
- ١ *قالب جاتو بودنغ بسعة ٥ أكواب*
- ٢ *لفافتان من الجاتو الإسفنجي الجاهز وزن الواحدة ٣٠٠ غرام*
- ٢ *لفافتان من الجاتو الجاهز المحشو بالمربّى*
- ٢ *قطعتان مستديرتان ومسطّحتان من بسكويت الشوكولا*
- ١ *كمية واحدة من التغليفة الهشة (راجع ص ٣)*

ملوّن للطعام بلون الكرميل
شرائط من حلوى عرق السوس
حلوى وسكاكر منوع
شريط قماشي طوله ٣٥ سنتمتراً

الطريقة

١: تُقْطع ٣ سنتمترات من أحد أطراف الجاتو الكبير وسنتمتر واحد من الطرف المقابل ويُقْلَب على طرفه الذي قطع منه مقدار ٣ سنتمترات فوق اللوح الخشبي.

٢: يُقْطَع طرف واحد من جانب الجاتو الصغير بسماكة سنتمتر واحد. يُلصق الرأس إلى الجسم بواسطة عيدان خشبية. تُقْطَع شريحة بسماكة ٣ سنتمتر من كل لفافة إسفنجية وترمى الشرائح. تُلصق اللفائف الإسفنجية ولفائف جاتو المربَى بالقالب الكبير بواسطة عيدان خشبية لتصبح أيدي وأرجل الدب. تلوّن كل التغليفة ما عدا كوب واحد باللون البني الفاتح (لون الكرميل).

٣: يُدهن كل الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل وتُلْصق فوقه قطعتا البسكويت بالشوكولا بواسطة عيدان خشبية. يُنْثَر على الرأس والبطن والمخالب بواسطة الشوكة قليل من التغليفة البيضاء كما هو مبيِن في الصورة (٣).

٤: يُزيِّن الجاتو كما هو مبيَّن وفي النهاية يُلصق الشريط القماشي.



١- تقطع شريحة من طرفين متقابلين للجاتو الكبير.



٢- يُجمع الجاتو مع اللفائف والبسكويت بواسطة عيدان خشبية



٣- يُنثر بواسطة الشوكة قليل من التغليفة البيضاء على رأس وبطن ومخالب الدُب.



٤- يُزيّن الجاتو بالبسكويت والسكاكر والشريط القماشي المقوّس.

جاتو لعبة الهامبتي السعيدة Humpty

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلّف بورق
- ١ قالب جاتو إسفنجي مستدير جاهز قطره ٢٠ سنتمتراً
- ١ رغيف جاتو مستطيل قياسه بالسنتمتر (طول ٢٥ × عرض ١٥ × سماكة ٥. ٥ سم)
- ٢ كميتان من الكريما المصنوعة من الزبدة (راجع ص ٣)
  ملوّن بلون صفار البيض وملوّن بلون الكرميل
- ٢ علبتان وزن الواحدة ٢٥٠ غراماً من قطع البسكويت بالشوكولا المستطيل الشكل
- سكاكر منوّعة
- شريط قماشي ملوّن طوله ٥٠ سنتمتراً

الطريقة

١: تُستعمل سكّين حادة لتشذيب أطراف الجاتو المستدير حتى يصبح شكله بيضوياً.

٢: يُلصق الجاتو المستدير البيضوي فوق الطرف المستطيل لرغيف الجاتو بواسطة عيدان خشبية. تُقْسَم التغليفة إلى قسمين متساويين ويلوَّن قسم منها بملوّن صفار البيض ويلوَّن القسم الثاني بلون الكرميل.

٣: تُدهن واجهة وسطح وجوانب الجاتو المستطيل وسطحه وجوانبه بالتغليفة الملونة بلون الكرميل. تُلصق مستطيلات البسكويت بالشوكولا إلى واجهة الجاتو المستطيل وسطحه وجوانبه فوق التغليفة على شكل أحجار قرميد. يمكن تقطيع المستطيلات لتتناسب مع شكل الجاتو. يُدهن الرأس بالتغليفة الصفراء.

٤: يُزيَّن وجه الرأس بالسكاكر ويُلصق الشريط الملوَّن المقوَّس في النهاية على عنق الرأس.



١- يُشذَّب الجاتو الإسفنجي حتى يصبح شكله بيضوياً.



٢- يُلصق الجاتو البيضوي فوق الطرف المستطيل لرغيف الجاتو بواسطة عيدان خشبية.



٣- تلصق مستطيلات بسكويت الشوكولا إلى رغيف الجاتو المستطيل على شكل أحجار قرميد.



٤- يُشكّل الوجه بلصق السكاكر إلى الجاتو البيضوي ويُختم التزيين بلصق الشريط القماشي على العنق.

جاتو المهرِّج

سهل التحضير

المقادير

- ١ *لوح خشبي مغلّف بورق*
- ١ *قالب جاتو مستدير سميك قطره ٢٣ سنتمتراً*
- ١ *قالب جاتو بودنغ سعة ٥ أكواب*
- ١ *قالب جاتو صغير muffin.*
- ١ *علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من لفائف الجاتو المحشو بالمربّى*

كميتان من كريما الزبدة (راجع ص٣)
ملوّنات للطعام: زهري وأسود و أزرق وأصفر وبنفسجي وأخضر
- ٢ *كيسان صغيران لكريما التزيين*

عينان من البلاستيك
لفائف مجدولة من عرق السوس
حبة مارشمالو
سكاكر منوّعة

الطريقة

١: يوضع الجاتو المستدير فوق اللوح. يُقلب جاتو البودنغ على جانبه المسطّح ويُقطّع من أحد أطرافه سماكة سنتمتر واحد. يُلصق جاتو البودنغ من جانبه المقطوع إلى سطح الجاتو المستدير بواسطة عيدان خشبية.

٢: تُقطّع شريحة بسماكة سنتمتر واحد من جاتو الرأس حتى تُلصق القبعة فوقها. تُقطّع اللفائف الإسفنجية إلى نصفين. تُقسم التغليفة إلى ثلاثة أقسام متساوية. يلوّن قسم واحد من التغليفة باستثناء ملعقة طعام بالزهري القاتم. تُلوّن ملعقة الطعام المتبقية بالرمادي القاتم. يُلوّن ثلثا القسم الثاني من التغليفة بالزهري الشاحب ويلوّن الثلث الباقي منها بالأزرق. يُقسم القسم الثالث من التغليفة إلى ثلاثة أقسام وتلوّن الأقسام على التوالي بالأصفر والبنفسجي والأخضر. يُدهن الجاتو المستدير (قاعدة الرأس) بثلثي التغليفة ذات اللون الزهري القاتم ويُدهن الرأس بالتغليفة ذات اللون الزهري الشاحب.

تُغلّف اللفائف الإسفنجية بالتغليفة الملونة وتُصف حول الرأس كما هو مبيّن في الصورة.

٣: يُضغط كيس التزيين ليصوّر الفم باللون الزهري القاتم ويُضغط فوقه شريط تغليفة رقيق باللون الرمادي القاتم.

٤: تُدهن القبّعة بتغليفة زرقاء اللون ويُلصق قالب الجاتو الصغير muffin إلى سطح الرأس جانبياً بواسطة عيدان خشبية أو بالتغليفة. تُلصق العينان فوق الوجه. يُكمل تزيين الجاتو بالسكاكر كما هو مبيّن في الصور.

١- يُلصق الرأس (جاتو البودنغ) بواسطة عيدان خشبية.



٢- تُغلّف اللفائف الإسفنجية بالتغليفة.



٣- يُضغط كيس التزيين ليصوّر الفم بتغليفة ذات لون زهري قاتم.



٤- يوضع قالب الجاتو الصغير muffin على شكل قبعة فوق الرأس ويُزيّن الوجه بالسكاكر.

قطع جاتو مزيَّنة بالحروف

سهلة التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلّف بورق
- ٢ قالبان من الجاتو المربَّع السميك (قياس الجانب الواحد ٢٣ سنتمتراً)
- ٢ كميتان من كريما الزبدة
- ملوِّن للطعام: زهري، أصفر، أخضر، مشمشي، بنفسجي
- كيس كبير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٩
- سكاكر منوّعة

الطريقة

١: يُدهن سطحا قالبي الجاتو المربع بكريما الزبدة ويُلصق السطحان إلى بعضهما البعض حتى يصبح القالبان قالباً واحداً. تُشذّب أطراف الجاتو ويُقطّع القالب إلى أربعة مُكعّبات متساوية الحجم.

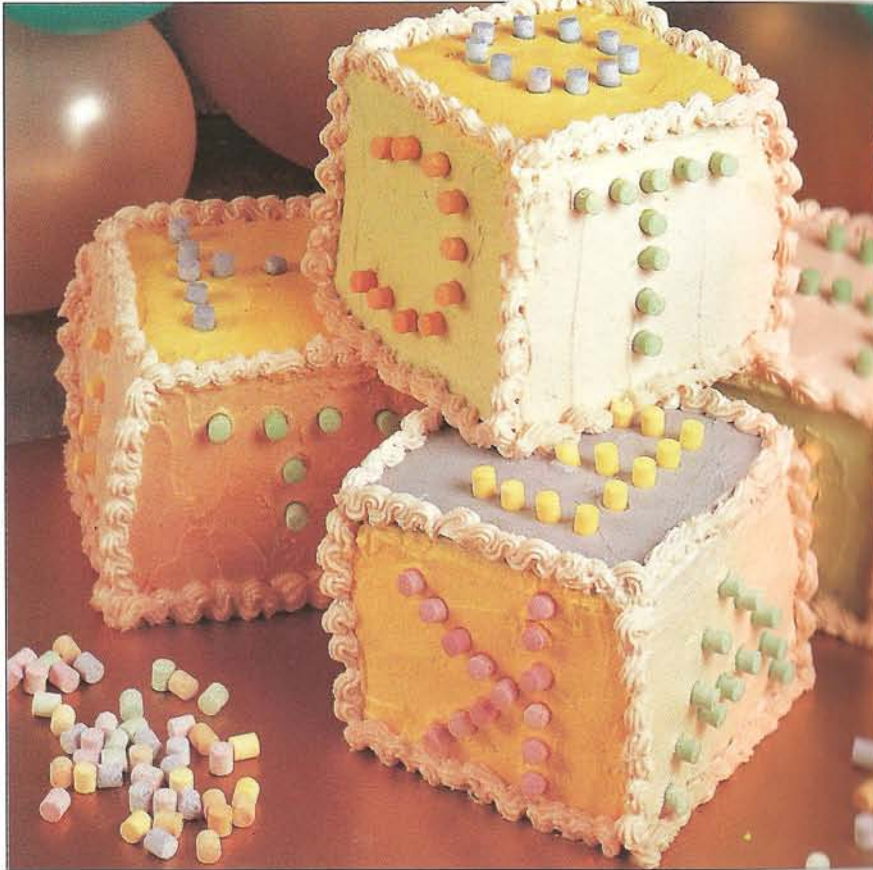
٢: تُقسم التغليفة إلى ٦ أقسام متساوية. يُلوّن قسمان من التغليفة بالملوّن الزهري ويلون كل قسم من الأقسام الباقية. يُدهن كل جانب من كل مُكعّب جاتو بتغليفة ملوّنة.

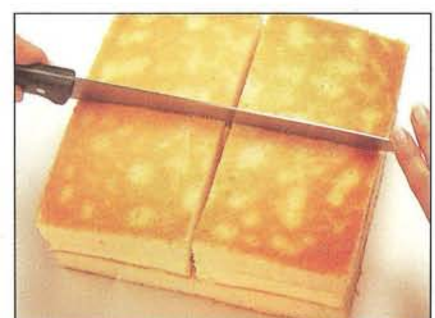
٣: يضغط على كيس التزيين الزهري اللون ليزيِّن حاشية كل مكعّب جاتو.

٤: تُصف مكعّبات الجاتو على لوح مغلّف بالورق. يكمل تزيين المكعّبات بحبوب السكاكر على شكل حروف.

تنبيه:

يمكن تزيين مُكعّبات الجاتو في أي شكل يعجبك مثل أشكال وجوه أشخاص أو حيوانات أو أشياء أو أشكال أخرى مجرّدة بواسطة التغليفة أو بحبوب السكاكر، وبالإمكان وضع أشكال أرقام بدلاً من الحروف. يمكن أيضاً للأطفال أن يضيفوا الشكل الذي يريدونه. ومن المهم صف المكعّبات قبل تزيين الحواشي والحروف لأن تحريكها قد يؤذي التزيين ويشوّهه.





١. يُدهن سطحا قالبي الجاتو بكريما الزبدة ويُضم السطحان إلى بعضهما البعض ليصبح القالبان قالباً واحداً. يقطع القالب المزدوج إلى أربعة مكعّبات.



٢- يُدهن كل جانب من كل مكعّب جاتو بتغليفة ملوّنة مختلفة عن لون الجانب الآخر.



٣- يضغط كيس كريما التزيين الزهرية اللون على أطراف كل مكعّب جاتو.



٤- تصف مكعّبات الجاتو وتزين بالسكاكر الملوّنة على شكل أحرف.

جاتو الرأس فوق العلبة

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلّف بورق
- ٢ قالبا جاتو مربّعان سميكان (قياس جانب كل واحد ٢٣ سنتمتراً)
- ٢ قالبان من الجاتو الإسفنجي المستدير الجاهز قطر الواحد ٢٠ سنتمتراً
- ٢ كميتان من كريما الزبدة
- سكاكر صغيرة ملوّنة
- ملوّنات للطعام: أزرق، بنفسجي، برتقالي، أصفر، وأحمر
- كيس كبير لكريما التزيين
- كيس صغير لكريما التزيين
- أنبوب لكريما التزيين البيضاء قطره ٥ ملمترات
- قطعة من حلوى عرق السوس
- حلوى وسكاكر منوّعة
- حبوب مارشمالو: *marshmallows*.

الطريقة

١: يُدهن سطحا قالبي الجاتو المربّعان بكريما الزبدة ويُلصق السطحان إلى بعضهما ليصبح القالبان قالباً واحداً مزدوجاً. يوضع القالب المزدوج على اللوح. تُقْسم التغليفة إلى قسمين ويُدهن سطح القالب المزدوج بالتغليفة البيضاء ويحفظ منها ثلثا الكوب للوجه. تُلصق السكاكر الصغيرة الملونةsprinkles إلى سطح وجوانب الجاتو المزدوج بالسكّين العريضة.

٢: يُقْسم باقي التغليفة إلى أربعة أقسام ويلوّن كل منها بلون مختلف (باستثناء الأحمر). تُرسم خطوط بضغط كيس التغليفة البيضاء على سطح أحد القالبين المستديرين لتقسّم الكشكش. تُملأ أقسام جاتو الكشكش بتغليفات مختلفة الألوان بالتناوب كما هو مبيَّن في الصورة (٢).

٣: يوضع جاتو الكشكش على سطح الجاتو المزدوج المغطّى بالسكاكر الصغيرة. تُقطع قطعة حلوى عرق السوس إلى شرائط تُصف على الكشكش مع حبوب مارشمالو كما هو مبيَّن في الصورة (٣).

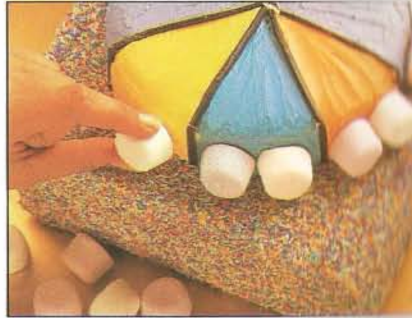
٤: يُلصق الرأس إلى جاتو الكشكش بواسطة عيدان خشبية. تلوّن التغليفة المخفوظة البيضاء بالملوّن الأصفر ويُدهن الرأس بها. تُلوّن ملعقتان صغيرتان من بقية التغليفة الصفراء بالأحمر لرسم الشفاه كما هو مبيَّن في الصورة (٤). يُكمل تزيين الجاتو كما هو مبيَّن.



١ - يُدهن قالبا الجاتوه بالتغليفة وتغطى التغليفة بالسكاكر المنوّعة.



٢ - تحدّد ٨ أقسام متساوية على سطح الجاتوه المستدير وتدهن.



٣ - تُصف عيدان حلوى عرق السوس وحبوب المارشملو على الأقسام الملونة.

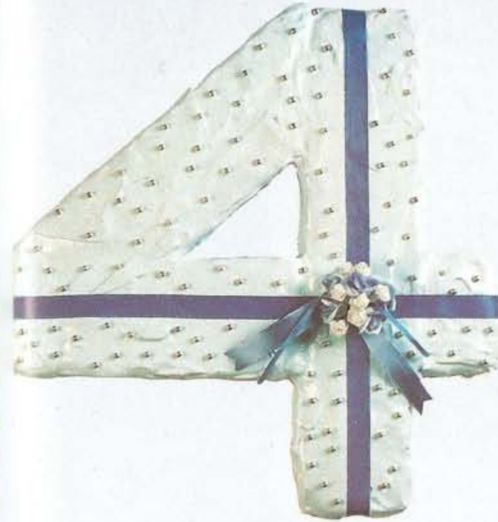
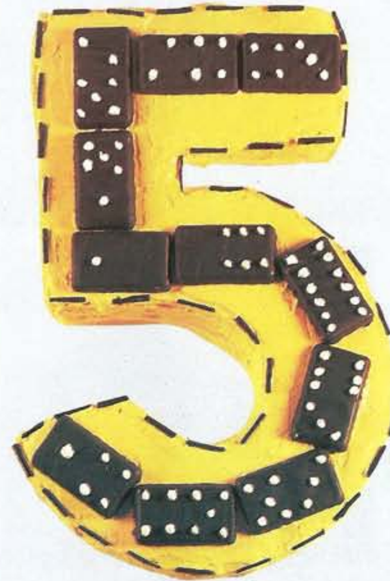


٤ - يلصق الرأس على الجاتوه المستدير أو الكشكش ويزيّن كما هو مبيّن.

جاتو الأرقام من ١ إلى ١٠
لأعياد ميلاد الأطفال والأولاد

نقدّم هنا أفكاراً لصنع قوالب جاتو سريعة وسهلة على شكل أرقام تمثل أعياد ميلاد الأطفال والأولاد من السنة الواحدة حتى السنة العاشرة. وبالإمكان استعمال الخيال لإضافة أية تصاميم حسب الذوق.






جاتو لعيد ميلاد السنة الواحدة

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
٢ قالبان طويلان من الجاتو قياسهما بالسنتمتر طول ٢٦ × عرض ٨ × سماكة ٤,٥ سم
١ كمية واحدة من كريما الزبدة
ملوّن للطعام بلون صفار البيض
حبوب سكاكر jelly beans.

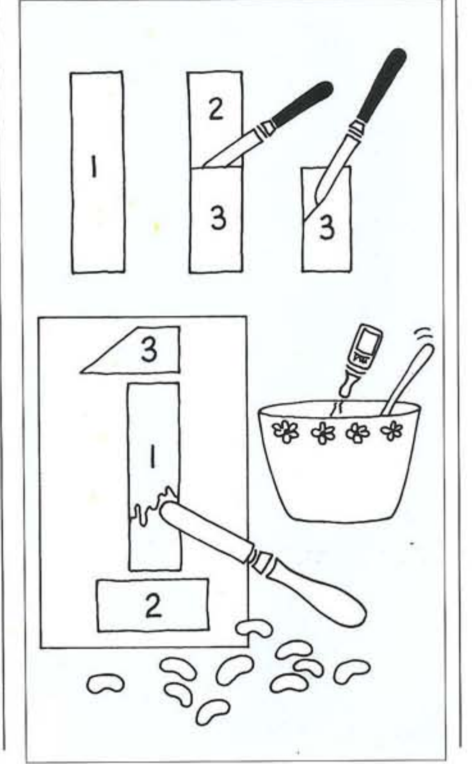
الطريقة

١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح (القطعة **١** في الرسم). يُقطع القالب الثاني بالعرض إلى نصفين متساويين (القطعتان **٢** و **٣** في الرسم). يستعمل أحد النصفين كقاعدة للقالب الطويل الأول.

٢: تُقْطع زاوية النصف الثاني من القالب الثاني والباقي يُشكّل رأس القالب الطويل الأول. يُجمع الجاتو كما هو مبيّن في الرسم والصورة.

٣: تلوّن كريما الزبدة بالملوّن الأصفر ويدهن الجاتو بالتغليفة الصفراء.

٤: تلصق حبوب السكاكر jelly beans على كامل سطح القالب.





قالب عيد ميلاد السنتين

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
١ قالب جاتو طويل قياس بالسنتمتر (طول ٢٦ عرض ٨ × سماكة ٤,٥ سم)
١ قالب جاتو مستدير مرتف[ع] في الوسط (قطره ٠ سنتمترا)
٣ لفائف من الجاتو المحش[و] بالمربّى
١ كمية واحدة من التغليفة الهشة
ملوّن للطعام زهري اللون
٦ حبّات مارشمالو marshmallow
١ حبّة من حلوى عرق السوس

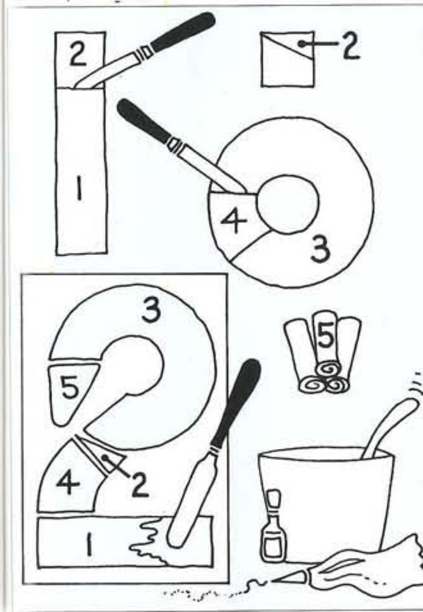
الطريقة

١: يُقْطع ربع قالب الجاتو الطويل. تستعمل القطعة الطوي[لة] كقاعدة للرقم ٢ وتُحفظ القطعة الصغيرة.

٢: يُقْطع خُمس القالب المستدير. تجمع قطع الجاتو على اللوح ك[ما] هو مبيّن في الرسم. لصنع المنقار (القطعة ٥ في الرسم) تُشك[ل] اللفائف الثلاث على شكل هرم (اثنان في القاعدة وفوقهما الثالث[ة]) وتُضاف إلى طرف الرقم من الأعلى.

٣: تلوّن التغليفة باللون الزهري القاتم وتُترك ملعقتا طعام لتلوي[نها] باللون الزهري الفاتح.

٤: يُزيّن الجاتو بالتغليفة ويكمل كما هو مبين في الرسم والصور[ة].





جاتو عيد ميلاد الثلاث سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
٢ قالبا جاتو مستديران مرتفعان في الوسط (قطر الواحد ٢٠ سنتمترا)
١ كمية واحدة من كريما الزبدة
ملوّنان للطعام أحمر وأسود
حبوب سكاكر منوعة
مبشور جوز الهند

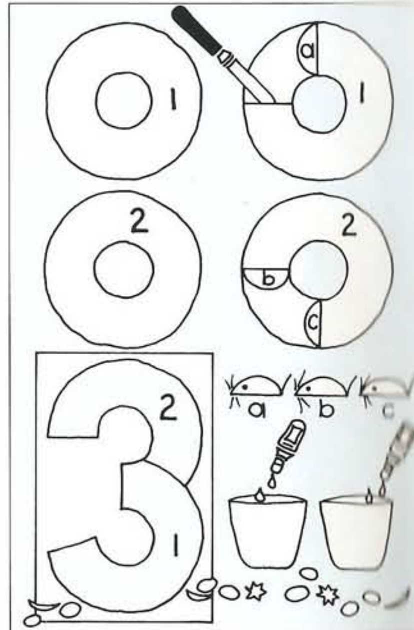
الطريقة

١: يقطع ربع القالب الأول ويوضع باقي القالب على اللوح كقاعدة الرقم ٣ (القطعة ١ في الرسم). يقطع ثلث القالب الثاني ويُشكّل الباقي أعلى الرقم ٣ (القطعة ٢ في الرسم). تُجمع قطع الجاتو كما هو مبين في الرسم.

٢: تقطع أنصاف دوائر من قطع الجاتو الصغيرة الباقية لصنع أشكال فئران صغيرة.

٣: تقسم التغليفة إلى قسمين يُترك قسم منها دون تلوين. تُلوّن باقي التغليفة بالأحمر باستثناء نصف كوب ويُلوّن نصف الكوب بالرمادي.

٤: يزيّن الجاتو كما هو مبين في الرسم والصورة.





جاتو عيد ميلاد الأربع سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
٣ قوالب جاتو طويلة (قياس الواحد بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٤,٥ سماكة)
١ كمية واحدة من التغليفة الهشة (راجع ص ٣)
ملوّن أزرق للطعام
حبوب سكريّة فضية اللون
شريط قماشي على شكل أزهار

الطريقة

١: يوضع قالب جاتو طويل على اللوح. يُقْطع ربع القالب الثاني ويُترك جانباً. تُقطع زاويتان من أطراف القالب الثالث.

٢: تُجمع القطع كما هو مبيّن في الرسم.

٣: تُلوّن التغليفة بالأزرق ويدهن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليفة الزرقاء.

٤: تُلصق الحبوب السكرية وتُوزّع على القطع ويُزيّن الجاتو بالشريط القماشي وأزهاره.

جاتو ميلاد الخمس سنوات

المقادير

١ قالب جاتو طويل قياسه بالسنتمتر (طول ٢٦ سنتمتر × عرض ٨ سنتمتر × سماكة ٥, ٤ سنتمتر

١ قالب جاتو مستدير مرتفع في الوسط (قطره ٢٠ سنتمتراً)

١ كمية واحدة من كريما الزبدة

ملوّن للطعام بلون صفار البيض

١ علبة واحدة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع بسكويت الشوكولا المستطيلة

شرائح رقيقة من حلوى عرق السوس

كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

١ لوح خشبي مغلّف بورق

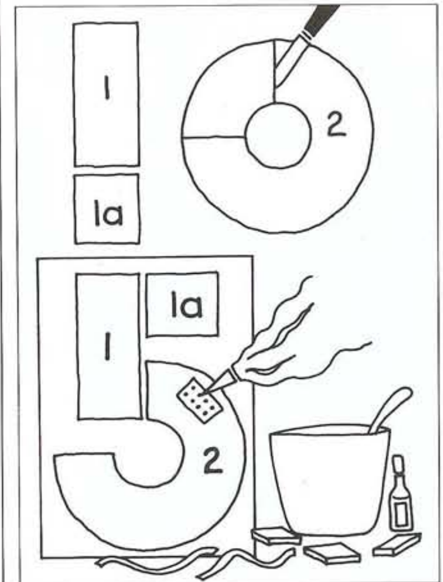
الطريقة

١: يُقْطع ثلث قالب الجاتو الطويل. يُقْطع ربع قالب الجاتو المستدير. يُجمع الجاتو على اللوح كما هو مبيّن في الرسم.

٢: تُحفظ ملعقتا طعام من التغليفة غير الملوّنة وتُلوّن الكمية الباقية بلون صفار البيض.

٣: يُغلّف الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون صفار البيض. تُلصق قطع البسكويت على سطح الجاتو على شكل أحجار دومينو. تُضغط التغليفة غير الملوّنة على شكل نقط فوق قطع البسكويت.

٤: تُشكّل شرائط حلوى عرق السوس على الجاتو كما هو مبين.



جاتو عيد ميلاد الست سنوا

المقادير

١ قالب جاتو مستدير مرتفع [في] الوسط قطره ٢٠ سنتمتراً

١ لفافة جاتو محشي بالمربّى وز[نها] ٣٠٠ غراماً

١ كمية واحدة من كريما الزبدة

قطعة مجدولة من حلوى عر[ق] السوس مقطّعة إلى قطع صغ[يرة] بعرض سنتمتر واحد

حبوب من حلوى عرق السوس

ملوّنان للطعام أخضر وبنفسجي

٢ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

١ لوح خشبي مغلّف بورق

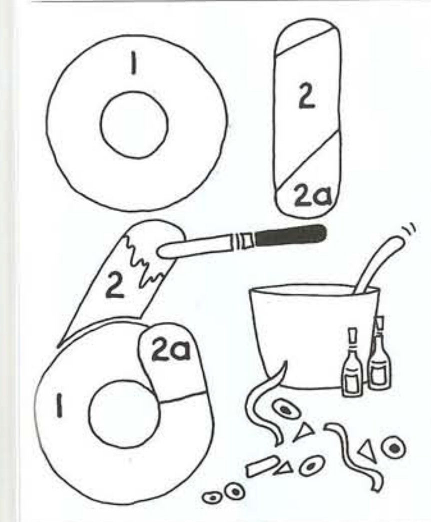
الطريقة

١: يوضع الجاتو المستدير على اللوح بحيث يكون جانبه المنتفخ [إلى] الأعلى. يُقطع ٢ سنتمتر من أحد أطراف لفافة الجاتو و ٤ سنتمتر[ات] من الطرف الآخر بشكل مائل. توضع قطعة ٤ سنتمترات (القطعة [٢] في الرسم) على الجاتو المستدير لتكوّن في النهاية على شكل ر[أس] بشري.

٢: يجمع الجاتو كما هو مبيّن في الرسم وتوضع اللفافة المقطوعة [١] من أسفلها فوق الجاتو المستدير (١).

٣: تُلوّن كل كمية كريما الزبدة باللون الأخضر اللامع باستثناء [] كوب. تُلوّن ملعقتان صغيرتان من التغليفة باللون البنفسجي ويا[] الباقي بالأخضر الشاحب.

٤: يُدهن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليفة الخضراء اللامعة. تُضغط التغليفة الخضراء الشاحبة على شكل خيوط قصيرة [على] سطح الجاتو وتُضغط التغليفة البنفسجية لتلوين حواجب [] الرأس في وسط القالب. يُزيّن الجاتو كما هو مبين في الرسم





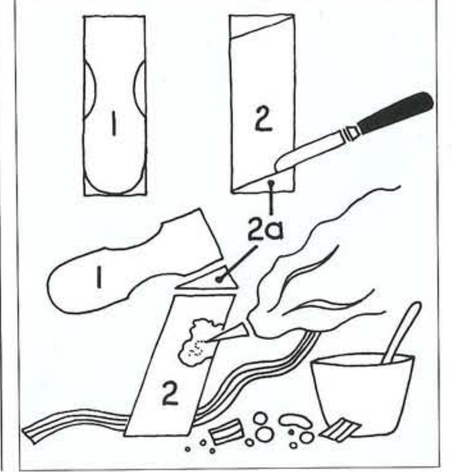
جاتو عيد ميلاد السبع سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مُغلّف بورق
٢ قالبا جاتو طويلان قياس الواحد بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٥, ٤ سماكة
١ كمية واحدة من كريما الزبدة
ملوّنان للطعام بلون الكرميل ولون البرتقال
٢ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ١٢
حبوب سكاكر منوّعة
قطع من حلوى عرق السوس

الطريقة

١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح ليشكّل رأس الرقم ٦ ويُقطع من وسط كل جانب طويل منه قوس بسماكة سنتمتر واحد. يُشذّب أحد عرضي الجاتو الطويل ليصبح على شكل أنف.
٢: تُقْطع زاوية على شكل مثلث من كلّ من طرفي عرض الجاتو الطويل الثاني (٢ في الرسم) بعرض سنتمتر واحد لكل مثلث. يوضع أحد المثلثين المقطوعين فوق رأس القالب الثاني الطويل (٢) كما هو مبين في الرسم. يُجمع الجاتو كما هو مبين في الرسم أيضاً.
٣: تُلوّن كل كمية كريما الزبدة باستثناء كوب واحد بلون الكرميل المائل إلى البني. يُدهن الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل البني. تلوّن كمية من كريما الزبدة باللون البرتقالي. تُضغط التغليفة البرتقالية على الجاتو على شكل بقع كما هو مبين في الرسم. يُلوّن باقي كريما الزبدة بالبرتقالي القاتم وتُستعمل لتلوين أطراف البقع.
٤: يزيّن الجاتو بقطع حلوى عرق السوس والسكاكر ويُكمل تزيينه كما هو مبيّن في الرسم.





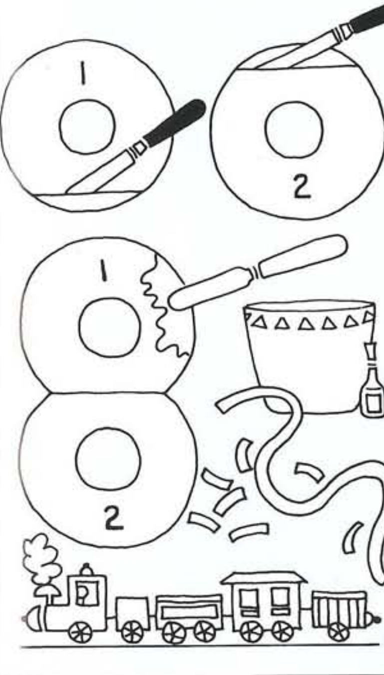
جاتو لعيد ميلاد ثماني سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مُغلّف بورق
٢ قالبا جاتو مستديران مرتفعان [في] الوسط قطر الواحد ٢٠ سنتمتراً
٢ كميتان من كريما الزبدة (راجع [...] ٣)
ملوّن أزرق للطعام
قطع حلوى عرق السوس
مجموعة من عربات قطار للأطفال

الطريقة

١: يُقطع ٢ سنتمتر من طرف كل جاتو مستدير. يُجمع القال[...] كما هو مبيّن في الرسم.
٢: تُلوّن كريما الزبدة باللون الأزرق ويُدهن سطح الجا[...] وجوانبه بالتغليفة الزرقاء.
٣: تُقطّع قطع حلوى عرق السوس إلى شرائط رقيقة. توض[...] الشرائط الطويلة على الجاتو لتشكّل خط سكة حديدية بحـ[...] تكون المسافة بين جانبي الشرائط بعرض عربات قطار الأطفا[...] توضع الشرائط القصيرة بالعرض عبر خط السكة الحديدية.
٤: يُكمل الجاتو كما هو مبيّن في الرسم.





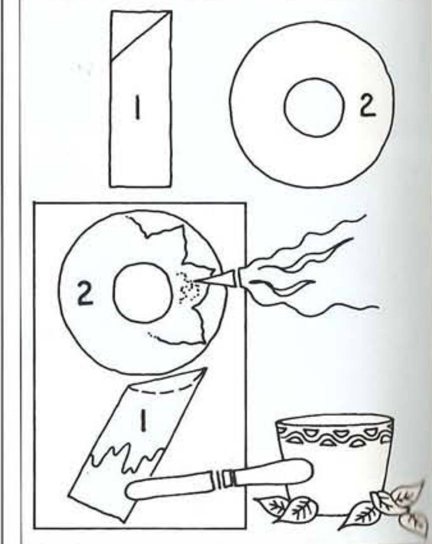
جاتو لعيد ميلاد التسع سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
١ قالب جاتو مستدير مرتفع في الوسط قطره ٢٠ سنتمتراً
١ قالب جاتو طويل قياسه بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٥, ٤ سماكة
٢ كميتان من كريما الزبدة
[...]لوّنان للطعام برتقالي وأزرق
[...]س لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
[...]كوب من أوراق النعناع
[...]بات مارشمالو
[...]كر صغيرة صفراء yellow sprinkles.
[...]كر أخرى منوعة وملوّنة

[...]طريقة

[...]وضع الجاتو المستدير على اللوح وتُقْطع زاوية على شكل مثلث [...]ودي طول عموده ٤ سنتمترات من أحد عرضي الجاتو الطويل. [...] الطرف المقطوع للجاتو الطويل (١) على شكل قوس ليناسب قعر [...]اتو المستدير. يُلوّن نصف كوب من التغليفة باللون البرتقالي وتُلوّن [...] التغليفة باللون الأزرق.
[...]هن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليفة الزرقاء.
[...]ضغط على كيس التزيين لتشكيل أوراق الورد البرتقالية اللون على [...] الجاتو وتُملأ الأوراق بالتغليفة البرتقالية.
[...]قطع حبات مارشمالو إلى نصفين وتُشكّل فوق أوراق الورد وتنثر [...]ها السكاكر الصغيرة الصفراء. يُكمّل الجاتو كما هو مبيّن في الرسم.





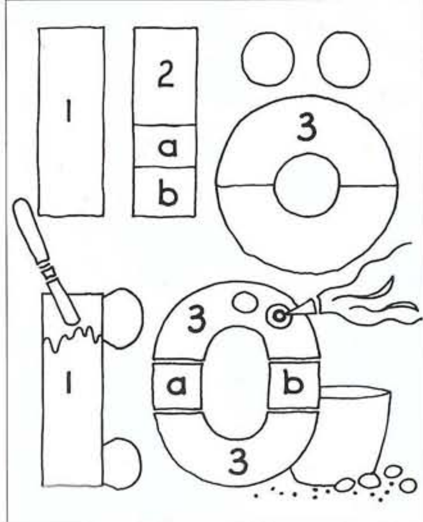
جاتو عيد ميلاد العشر سنوات

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
٢ قالبا جاتو طويلان قياس الواحد بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٥, ٤ سماكة
١ قالب جاتو مستدير مرتفع في الوسط قطره ٢٠ سنتمتراً. قوالب صغيرة من الجاتو muffins.
٢ كميتان من كريما الزبدة
ملوّنان للطعام أحمر وأسود
كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
١٠ حبوب مستديرة ومسطّحة من سكاكر النعناع
حبوب سكرية فضية اللون
شريط قماشي مجعّد أحمر طوله ٥٠ سنتمتراً

الطريقة

١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح ويلصق قالب جاتو صغير إلى كل من طرفي الجاتو الطويل ليصبح على شكل سماعة هاتف. يقطع القالب الطويل الثاني إلى نصفين يحفظ أحدهما في قسم التجليد في الثلاجة ليستعمل لاحقاً.
٢: يُقطع نصف الجاتو الطويل الذي لم يُحفظ في الثلاجة إلى نصفين. يُقطع الجاتو المستدير إلى نصفين. يُجمع الجاتو على اللوح كما هو مبين في الرسم.
٣: تُلون كل التغليفة باستثناء ٣ ملاعق طعام باللون الأحمر. يُلوّن باقي التغليفة باللون الأسود. يُدهن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليفة الحمراء.
٤: تُلوّن حبوب النعناع البيضاء بأرقام سوداء. يُزيّن الجاتو كما هو مبين في الرسم.



جاتو قرصان البحر

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
١ قالب جاتو مستطيل قياسه ٣٠ سنتمتر طول × ٢٠ سنتمتر عرض
١ قالب جاتو إسفنجي مستدير قطره ٢٠ سنتمتراً
٢ كميتان من كريما الزبدة
ملوّنان للطعام بلون الكرميل والشوكولا واللون البنفسجي
كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢٢
٢٠ عود من عيدان الأسنان
قطعة من البسكويت المغلّف بالشوكولا
حبوب سكرية فضية اللون
شرائط من حلوى عرق السوس
سكاكر منوّعة

الطريقة

١: يُقطّع الجاتو المستطيل ليصبح على شكل قبّعة قرصان كما هو مبيّن في الصورة.

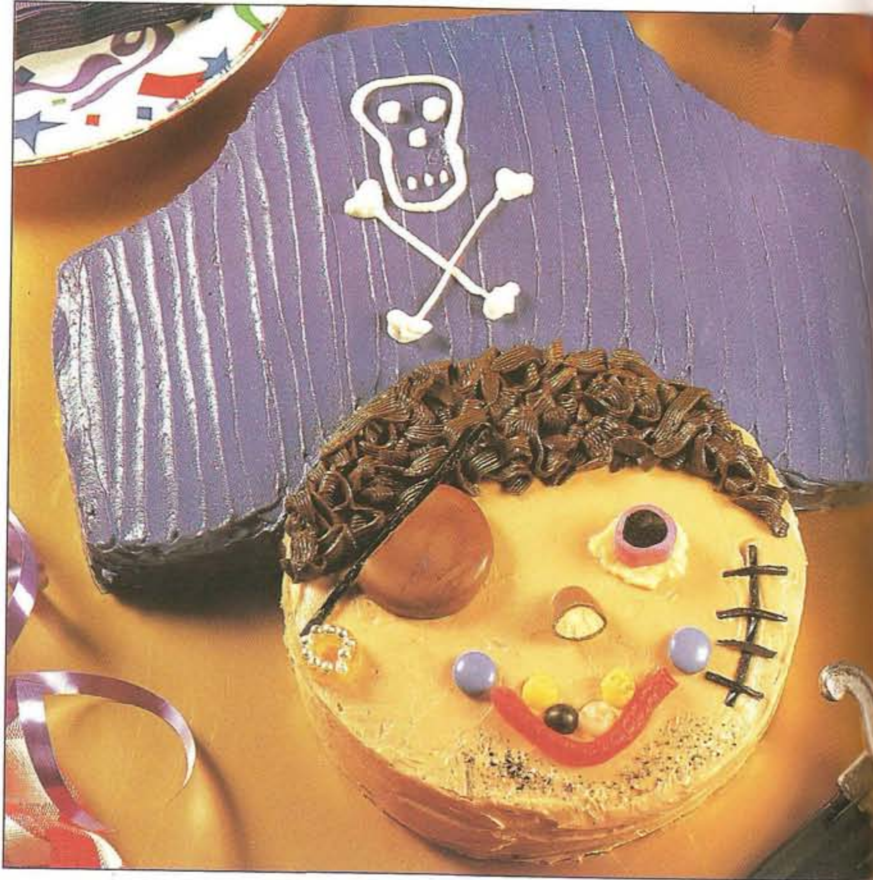
٢: توضع القبّعة على اللوح. يُحفظ ثلث كوب من التغليفة دون تلوين. يُقْسم باقي التغليفة إلى ٣ أقسام يلوّن واحد منها بالبنفسجي القاتم ويلوّن القسم الثاني بلون الكرميل ويلون القسم الثالث بلون الشوكولا. تُدهن القبعة بالتغليفة البنفسجية.

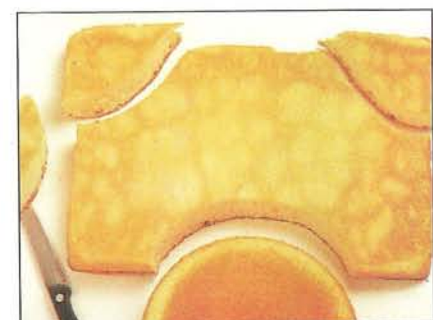
٣: يُلْصق الرأس بالقبعة ويُدهن الوجه بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل. يُضغط كيس التغليفة الملوّنة بلون الشوكولا لتشكيل شعر القرصان.

٤: تُلصق عيدان الأسنان إلى بعضها البعض. تُغمس أطراف العيدان بالتغليفة الملوّنة بلون الشوكولا وتُنثر التغليفة لتشكّل شعيرات الذقن كما هو مبيّن. تُضغط التغليفة البيضاء لتشكّل جمجمة وعظمتين متقاطعتين. يُكمل الجاتو ويزيّن كما هو مبين في الصورة.

تنبيه
يضاف ملوّن الطعام إلى التغليفة بالتدريج ويستعمل رأس سيخ لتلوين كميات ضئيلة من التغليفة، وتُستعمل قطارة العيون لتلوين الكميات الكبيرة.







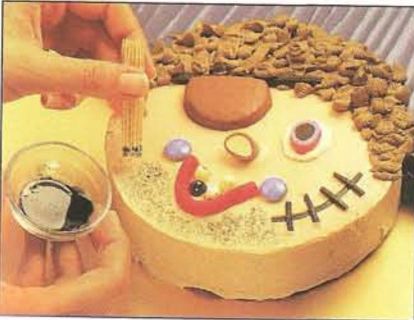
١ـ تُقْطع عدة قطع من الجاتو المستطيل ليصبح على شكل قبعة قرصان البحر.



٢ـ توضع القبّعة على اللوح المغلّف بالورق وتغلّف بالتغليفة البنفسجية.



٣ـ يوضع الجاتو المستدير على اللوح ليكون وجه قرصان البحر. يلوّن الوجه بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل. يُضغط كيس التغليفة الملوّنة بلون الشوكولا لتشكّل شعر قرصان البحر.



٤ـ يُزيّن الوجه وتُستعمل عيدان الأسنان لنثر شعيرات الذقن.

جاتو الدمية فاردين

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق

١ قالب جاتو بودنغ بسعة ١٠ أكواب (طاسة)

٢ كميتان من كريما الزبدة. (راجع ص ٣)

ملوّنان للطعام وردي وأصفر

حبوب سكرية فضية ووردية اللون

دمية على شكل آنسة طولها ١٥ سنتمتراً

شريط دانتيل طوله ٤٠ سنتمتراً.

١٢ وردة قماشية بلون الزهر والورد

أكياس لكريما التزين وأنبوب رقم ٥ وأنبوب رقم ٢٠

الطريقة

١: يُشذب سطح الجاتو ويُثقب رأسه ويُلصق قعره إلى اللوح بقليل من كريما الزبدة. تُضغط الدمية في فتحة القالب بقوة حتى خصرها.

يُلوّن ثلث التغليفة بالأصفر ويُلوّن ثلث آخر بالوردي الفاتح ويلوّن الباقي بالوردي القاتم.

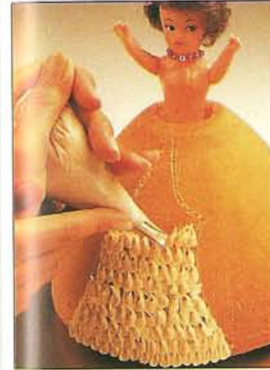
٢: يُستعمل سيخ لرسم شكل التنورة المخرّمة. تُضغط التغليفة الصفراء في مكان التخريم بدءاً من قاعدة القالب ويكون التخريم على شكل صفوف موازية لبعضها.

٣: يُلوّن باقي الجاتو بالتغليفة الوردية الفاتحة. يُلوّن الجسد الظاهر من الدمية أيضاً بالتغليفة الوردية القاتمة.

٤: يُزيّن الجاتو كما هو مبيّن في الصورة. يُلصق شريط الدانتيل في النهاية في ذيل الثوب.



١ـ تدفع الدمية في فتحة الجاتوه حتى خصرها.



٢ ـ تُلَوّن مقدمة الفستان بالتغليفة الصفراء.



٣ ـ يزين باقي الفستان بالتغليفة الوردية الفاتحة.



٤ ـ يوضع الدانتيل في ذيل الثوب.

تنبيه:
لصنع كيس التغليفة تحتاجين إلى ورق مشمّع (قياسه بالسنتمتر ٣٠ × ٣٠) ولصنع كيس كبير تحتاجين إلى ورقة مماثلة بقياس ٣٠ سنتمتر × ٤٠ سنتمتر. تُطوى الورقة نصفَياً بالطول. تُلَفّ الورقة لتصبح على شكل مخروط وتُلصق بشريط لاصق من الخارج. تُصب التغليفة بالملعقة في الكيس وتُضغط باتجاه الرأس ثم تُغطى بالورق. يثقب رأس الكيس المخروطي ويُضغط الكيس ببطء، وتوضع الكريما على الجاتو.

جاتو الوطواط

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
١ قالب جاتو مستدير وعميق قطره ٢٨ سنتمتراً
قاطعة مستديرة للجاتو قطرها ٦ سنتمترات (راجع الصورة ١)
١ كمية واحدة من التغليفة الهشة
ملوّن أسود للطعام
كيس كريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
حلوى وسكاكر منوّعة

الطريقة

١: يُقْطع الجاتو المستدير إلى نصفين وتُقْطع ثلاث أنصاف دوائر على طول الطرف المستقيم من كل نصف قالب بواسطة قاطعة الجاتو المستديرة.

٢: يُوضع القالبان النصفيان على اللوح ليشكلا أجنحة الوطواط.

يُلصق نصفان من أنصاف الدوائر إلى بعضهما البعض ليشكلا جسد الوطواط. تُلوّن كل التغليفة بالرمادي القاتم باستثناء كوب واحد ويُلوّن الباقي بالأسود. يُدهن سطح أجنحة الوطواط وجسده بالتغليفة الرمادية القاتمةَ. تُستعمل شوكة لدهن الأجنحة بالتغليفة السوداء ما عدا ملعقتين.

٣: تدهن باقي التغليفة السوداء على شكل خطوط حول أطراف الأجنحة والجسد.

٤: تُستعمل عيدان خشبية للصق قرصين من أقراص الحلوى فوق الرأس على شكل أذني الوطواط. يُزيّن باقي الجاتو كما هو مبيّن في الصورة. يمكن لصق نجوم ورقية على اللوح حسب الذوق.

تنبيه

للحصول على أفضل النتائج يُشذّب سطح الجاتو وجوانبه ويُشذّب قعره بسكين مسنّنة حتى يكون ناعماً على اللوح.

يمكن تحضير الجاتو وحفظه لمدة ٣ أشهر في قسم التجليد في الثلاجة بعد تغليفه كلياً بالتغليفة الملوّنة. يُزيّن الجاتو بالحلوى والسكاكر والشرائط القماشية يوم استعماله.







١ـ تستعمل قاطعة الجاتو المستديرة لتقطيع ثلاث أنصاف دوائر من الطرف المستقيم لكل نصف من قالب الجاتو.



٢ـ توضع قطع الجاتو على اللوح ويُغلّف سطح الأجنحة والجسد بالتغليفة الرمادية القاتمة.



٣ـ تُضغط التغليفة السوداء على شكل خطوط حول أطراف الجسد والأجنحة.



٤ـ يُزيّن الوجه كما هو مبيّن وتُستعمل عيدان للصق أقراص الحلوى كأذنين للوطواط.

جاتو الرجل الآلي Robot

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مُغلَّف بورق

١ رغيف جاتو قياسه بالسنتمتر ٢١ طول × ١٤ عرض × ٧ سماكة)

لفافة من الجاتو الإسفنجي الجاهز وزنها ٣٠٠ غرام

٢ كميتان من كريما الزبدة

ملوّنات للطعام أحمر، أخضر، برتقالي، بنفسجي

٢ عيدان من قطع الكرميل

عودان من الشوكولا

حلوى وسكاكر منوّعة

٢ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

الطريقة

١: يوضع رغيف الجاتو عامودياً فوق اللوح بحيث يوجَّه سطحه إلى الأمام باتجاهك. يُشذّب قعر الجاتو إذا كان ذلك ضرورياً. تُقطع شريحة بسماكة ٣ سنتمترات من اللفافة الإسفنجية. تُقْطع الشريحة إلى نصفين يشكّلان قدمي الروبوت. توضع القدمان عند قاعدة الجاتو كما هو مبيّن.

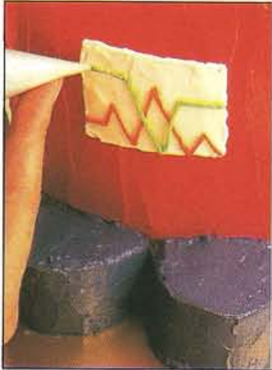
٢: تُقْطع شريحة بسماكة ٦ سنتمترات من اللفافة الإسفنجية لتشكّل رأس الروبوت. تُقْسم التغليفة إلى قسمين يُلوّن أحدهما بالأحمر ويُترك $\frac{1}{2}$ كوب دون تلوين. تلوّن ٣ ملاعق طعام من التغليفة بالأخضر وملعقة طعام منها بالبرتقالي ويُلوّن باقي التغليفة بالبنفسجي. يُضاف مستطيل من التغليفة غير الملوّنة إلى وسط



١- تُوضع شريحتا اللفافة الإسفنجية عند قاعدة الجاتو لتكونا قدمي الروبوت.



٢- يُلوّن الجاتو والقدمان بالتغليفة ويُلصق الرأس إلى الجاتو بعيدان خشبية.



٣- يُضغط كيس التزيين لتزيين الجاتو.



٤- تُلصق عيدان الكرميل إلى جانبي الجاتو لتكونا ذراعي الروبوت.

الجسد من الأمام. يُدهن الرأس أيضاً بالتغليفة غير الملوّنة ويُلصق إلى الجسد بالعيدان الخشبية أو بالتغليفة.

٣: توضع خطوط من التغليفة البرتقالية لتشكيل الفم والبطن وتوضع خطوط من التغليفة الخضراء ونقط خضراء حول أعلى أطراف القدمين وحول الوجه.

٤: يُلصق عودان من قطع الكرميل بكل جانب من جانبي الجاتو ليكونا ذراعي الروبوت، ويُلصق عودا الشوكولا فوق الرأس ليشكلا الهوائي. يُزيّن باقي الجاتو كما هو مبيّن في الصور.

جاتو السفينة الفضائية

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق

١ قالب جاتو مستدير سميك قطره ٣٠ سنتمتراً

١ كمية واحدة من التغليفة الهشة

ملوّنات للطعام أصفر ليموني وبلون صفار البيض وأحمر وأسود

١ قطعة طويلة من حلوى عرق السوس

٣ أكياس لكريما التزيين

٢ حبتا بسكويت محشوتان بمارشمالو ومغلّفتان بالشوكولا

حبوب سكرية فضية اللون

٤ عيدان من قطع الكرميل

حلوى وسكاكر منوّعة

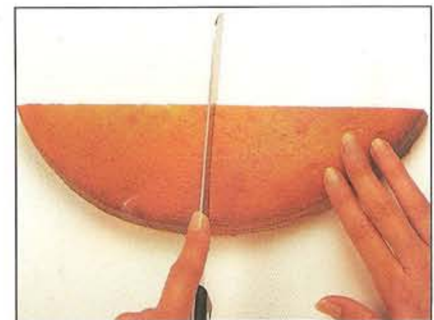
الطريقة

١: تُقْطع شريحة عرضها ٨ سنتمترات من الجاتو المستدير وتُقْطع الشريحة إلى نصفين.

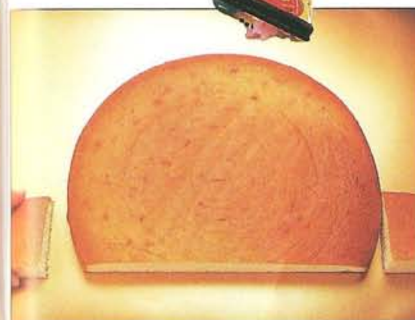
٢: يُوْضع كل نصف من الشريحة على اللوح إلى كل جانب من جانبي القطعة الباقية من الجاتو ليصبح على شكل سفينة فضائية كما هو مبيّن.

٣: يُلوَّن ربع كوب من التغليفة بالأحمر وربع كوب آخر منها بالأسود. تُحفظ ملعقة طعام من التغليفة غير الملوَّنة. يُقْسَم باقي التغليفة إلى قسمين يُلوَّن أحدهما بالأصفر الليموني والثاني بلون صفار البيض. يُدهن الجزء الأعلى المستدير من الجاتو بالتغليفة الملوَّنة بالأصفر الليموني وتُدهن القاعدة بالتغليفة الملوَّنة بلون صفار البيض.

٤: تُضغط التغليفتان الحمراء والسوداء على شكل خطوط ونقط كما هو مبيّن. تقطع قطعة حلوى عرق السوس بالطول إلى شرائح بسماكة ٣ ملمترات وتشكَّل الشرائح الطويلة على سطح الجاتو كما هو مبيّن. تُلصق حبتا البسكويت بالمارشمالو والشوكولا في أماكنها على الجاتو المستدير وتزيّن بالتغليفة غير الملونة لتصبح على شكل رأسي رائدي فضاء. تُلصق قطع حلوى الكرميل بعيدانها فوق حبتي البسكويت. يكمل تزيين الجاتو كما هو مبيّن في الصور.



١ـ تُقْطع شريحة بالعرض من أسفل الجاتو وتُقْطع الشريحة إلى نصفين.



٢ـ يوضع كل نصف من الشريحة إلى كل جانب من جانبي القطعة الباقية من الجاتو.



٣ـ يُدهن رأس الجاتو المستدير بالتغليفة الملوّنة باللون الأصفر الليموني وتُدهن قاعدة الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون صفار البيض.



٤ـ تُضغط التغليفة الحمراء والسوداء لتزيين الجاتو وتُلصق حبتا البسكويت بالمارشمالو والشوكولا إلى رأس الجاتو المستدير وتُلصق فوقها عيدان قطع الكرميل ثم تُلصق باقي الحلوى والسكاكر.

جاتو رجل الثلج

سهل التحضير

المقادير
١ لوح خشبي مغلَف بورق
قطعة كرتون مستديرة قطرها ١٢ سنتمتراً
قالب جاتو بودنغ بسعة ٩ أكواب (طاسة)
قالب جاتو بودنغ بسعة ٥ أكواب (طاسة)
قطعة جاتو صغير (*muffin.*) جاهز
كمية من التغليفة الهشة
ملوّن أسود للطعام
حبوب سكرية ملوّنة
حلوى وسكاكر منوّعة
عود مجدول من حلوى عرق السوس
عيدان أسنان
شريط قماشي وشريط مطاطي

الطريقة

١: تُقْطع دائرة قطرها ٤ سنتمترات من وسط الكرتونة المستديرة لتصبح مثقوبة في الوسط. يوضع قالب البودنغ الكبير على اللوح. يُقْطع ٢ سنتمتر من قعر قالب البودنغ الصغير ويُلصق البودنغ الصغير فوق البودنغ الكبير بواسطة عيدان خشبية أو بالتغليفة.

٢: يُلوَّن كوب من التغليفة باللوْن الأسود وتترك باقي التغليفة دون تلوين. يُدهن كل الجاتو بالتغليفة البيضاء. لا تُملّس التغليفة البيضاء عند دهنها على الجاتو. توضع الكرتونة المثقوبة على رأس رجل الثلج ويُلصق قالب الجاتو الصغير muffin بعيدان خشبية عبر الفتحة ليكوّن قّبعة رجل الثلج.

٣: تُلوَّن القبعة بالتغليفة السوداء ويُزيَّن رأسها بالحبوب السكرية الملوَّنة. يوضع الشريط القماشي رخواً حول عنق رجل الثلج. لصنع مكنسة الثلج تُلصق عيدان الأسنان بالقطعة المجدولة من حلوى عرق السوس بواسطة الشريط المطاطي.



١ـ تُثقب الكرتونة المستديرة في الوسط.



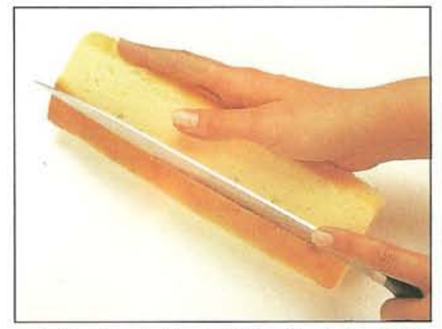
٢ـ يُغلَّف الرأس والجسد بالتغليفة البيضاء.



٣ـ لصنع القبعة توضع قطعة الجاتو المستدير على ثقب الكرتونة ويُدهن بالتغليفة السوداء.



٤ـ تُصنع مكنسة الثلج بربط عيدان الأسنان إلى قطعة حلوى عرق السوس بشريط مطاطي.



١ـ تُشذّب الجوانب المستطيلة للجاتو الطويل مائلاً وبالطول حتى يصبح سقفه مُسنّناً ومنحدراً في اتجاهين معاكسين. يوضع الجاتو الطويل المشذّب فوق رغيف الجاتو.



٢ـ تضاف شرائح من لفائف الجاتو بالعسل إلى كل طر من رغيف الجاتو وتلوّن السفينة وسطحها وسقفها كما هو مبيّن.

جاتو السفينة

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشب مغلّف بورق
- رغيف جاتو غير سميك قياسه بالسنتمتر ٢٥ طول × ١٥ عرض × ٥,٥ سماكة
- رغيف جاتو طويل (قياسه بالسنتمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٤,٥ سماكة)
- لفافة من الجاتو الجاهز المحشو بالعسل وزنها ٣٠٠ غراماً
- ٢ كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)
- ملوّنات للطعام برتقالي، وردي، بنفسجي
- ٢ علبتان من لفائف حلوى عرق السوس المغلّفة بالشوكولا وزن الواحدة ٢٠٠ غرام
- ١ علبة وزنها ٢٠٠ غرام من البسكويت المستطيل
- ٢ لوحان من الشوكولا بالحليب وزن الواحد ١٥ غراماً
- حلوى وسكاكر منوّعة
- تماثيل حيوانات صغيرة

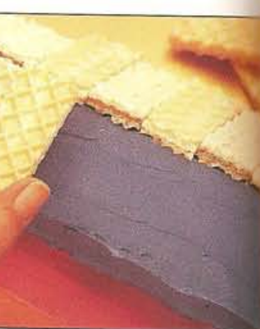
الطريقة

١: تُقطّع زوايا رغيف الجاتو بشكل مائل ويوضع الرغيف على اللوح. يُشذّب سطح الجاتو الطويل بالطول حتى يصبح مسنّناً ومنحدراً في اتجاهين معاكسين ويوضع على طول وسط سطح رغيف الجاتو.

٢: تُقطع شريحتان سماكة الواحدة ٥ سنتمترات من لفافة الجاتو بالعسل وتوضع كل شريحة عند كل طرف من طرفي رغيف الجاتو. تُقسم التغليفة إلى ثلاثة أقسام ويلوّن قسم منها بالملوّن البرتقالي وقسم آخر بالملوّن الوردي وقسم ثالث بالملوّن البنفسجي. تُدهن جوانب رغيف الجاتو بالتغليفة البرتقالية ويُدهن السطح بالتغليفة الوردية ويُدهن الجاتو الطويل فوق الرغيف وسطحه بالتغليفة البنفسجية.

٣: تُلصق شرائح البسكويت المستطيلة على سطح الجاتو الطويل المسنّن والمنحدر.

٤: تُلصق لفائف حلوى عرق السوس المغلفة بالشوكولا حول جوانب رغيف الجاتو. يُكمل تزيين الجاتو كما هو مبيّن في الصور.



٣ـ تُلصق شرائح البسكويت المستطيل على جانبي سطح أو سقف الجاتو الطويل المسنّن.



٤ـ تُغطى جوانب السفينة بلفائف حلوى عرق السوس وتُزيّن السفينة بباقي الحلوى والحيوانات.

جاتو الساحرة

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلَف بورق
١ قالب جاتو مستطيل غير عميق قياسه ٣٠ سنتمتراً طول × ٢٠ سنتمتراً عرضاً
١ قالب جاتو مربّع عميق قياس جانبه ٢٣ سنتمتراً
١ كمية واحدة من التغليفة الهشة (راجع ص ٣)
ملوّنات للطعام برتقالي، بنفسجي، اخضر، أزرق
١ كيسان لكريما التزيين
حبوب من الزبيب
لفائف مجدولة وشرائط من حلوى عرق السوس
حلوى وسكاكر منوّعة

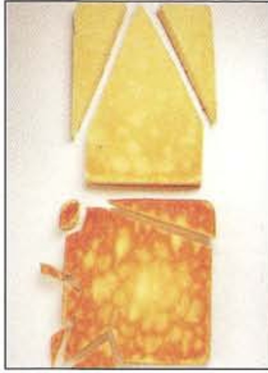
الطريقة

١: يُقطع الجاتو المستطيل ويُشكّل ليصبح قبّعة مسنّنة كما هو مبيّن في الصورتين (١) و(٢). يُقْطع ويشكّل الجاتو المربع ليصبح وجهاً مسنناً للساحرة كما هو مبيّن في الصورتين (١) و(٢).

٢: يُجمع الجاتو ويُشكَّل على اللوح. يلوِّن نصف التغليفة بالبرتقالي وتُلوَّن ٣ ملاعق طعام منها بالتغليفة البنفسجية لدهن الفم، وتُلوَّن ملعقة طعام من التغليفة بالأخضر لدهن شرايين العين. يُلوَّن باقي التغليفة بالأزرق لدهن القبعة.

٣: تُستعمل سكين عريضة لدهن القبعة بالتغليفة الزرقاء ويُدهن الوجه بالتغليفة البرتقالية.

٤: تدُهن التغليفة البنفسجية لتشكيل الفم. تُلصق أقراص الحلوى والسكاكر على الوجه كما هو مبيّن خاصة لتشكيل العين والأسنان. تُصب التغليفة الخضراء لتشكيل شرايين العين. تُلصق حبوب الزبيب على الذقن وتُلصق حبَّة من الزبيب على الأنف لتشكيل الشامة. تُشكَّل لفائف وشرائط من عرق السوس لتصبح شعر الساحرة وتُلصق سكاكر منوَّعة على القبعة. يكمّل تزيين الجاتو كما هو مبيّن.



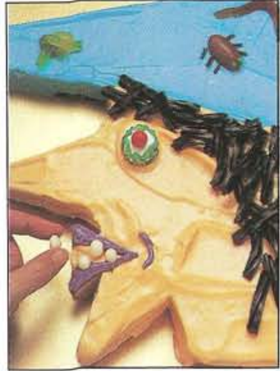
١ـ يُقْطع الجاتو المستطيل ليصبح على شكل قبعة مسنّنة ويقطّع الجاتو المربع ليصبح رأس الساحرة المسنّ.



٢ـ يوضع قالبا الجاتو على اللوح بعد تقطيعهما كما هو مبيَن.



٣ـ تُدهن القبعة بالتغليفة الزرقاء ويُدهن الوجه بالتغليفة البرتقالية.



٤ـ توضع التغليفة البنفسجية في الشفتين تضاف العين والأسنان والشعر ويزين الجاتو

جاتو الفتاة الصغيرة

سهل التحضير

المقادير
لوح خشبي مغلَّف بورق
قالب جاتو إسفنجي مستدير جاهز قطره ٢٠ سنتمتراً
قالب جاتو مستطيل قياسه بالسنتمتر ٣٠ سنتمتر طول × ٢٠ عرض
شريحتان (عرض الواحدة ٤ سنتمترات) من لفافة الجاتو الجاهز المحشو بالمربَى
لفافتان من الجاتو الجاهز المحشو بالمربَى
كميتان من كريما الزبدة
ملوِّنان للطعام زهري وأخضر
كوبان من البوشار الملوَّن popcorn
حبَتان محمَّصتان من المارشمالو
حلوى وسكاكر منوَّعة
شريط قماشي مُخرَّم نصف مستديرة قطره ٢٠ سنتمتراً
عينان من البلاستيك
حبوب سكرية ملوَّنة
شريطان معقودان

الطريقة

١: يوضع الجاتو الإسفنجي المستدير فوق اللوح ويُشكَّل الجاتو المستطيل ليصبح مثل جسد الفتاة (الصورة ١). يجمع الجسد مع الرأس والأطراف على اللوح كما هو مبيَّن في الصورة (١). تستعمل اللفافتان كذراعين للفتاة وتضاف الشريحتين العريضتين كقدمين للفتاة.

٢: يُحفظ نصف كوب من التغليفة دون تلوين لدهن القدمين بها. يُلوَّن كوب واحد من التغليفة باللون الزهري لدهن الوجه. يلوَّن باقي التغليفة بالأخضر لدهن الجسد بها. يُدهن الوجه والذراعان بالتغليفة الزهرية ويُدهن الجسد بالتغليفة الخضراء وتُدهن القدمان بالتغليفة غير الملوَّنة.

٣: تُلصق حبوب البوشار الملوَّنة فوق الرأس لتشكِّل شعر الفتاة.

٤: تُضاف حبة من المارشمالو إلى طرف كل ذراع لتشكِّل يد الفتاة. يُزيَّن الجاتو كما هو مبيَّن ويُختم التزيين بوضع الشريط المخرَّم على الجسد ووضع الشريطين المعقودين على القدمين.


١- يُقطَع الجاتو المستطيل ليصبح على شكل جسد فتاة وتُجمع كل قطع الجاتو.


٢- يُدهن الرأس والجسد بالتغليفة الملوَّنة.


٣- تُلصق حبوب البوشار الملوَّنة حول رأس الجاتو المستدير أو رأس الفتاة لتشكِّل شعرها.


٤- يزين الجاتو بوضع الشريط المخرم على القدمين.

تنبيه
يجب إنهاء تشكيل الجاتو ووضعه على اللوح في وضعيته النهائية قبل تزيينه لان أي تحريك للجاتو بعد تزيينه يمكن ان يفسد كل جهودك. ويُستعمل ورق الالمنيوم لتغليف اللوح لتجنب سقوط نقاط من التغليفة او الكريما وحيث يمكن مسحها بسهولة اكثر عن الورق. وفي الطقس الحار يُحفظ الجاتو المثلج في الثلاجة مدة قصيرة قبل استعماله في الحفلة حتى لا تذوب الشوكولا والاقراص الحلوى والسكاكر

جاتو القطّة

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق

١ قالب جاتو مستدير عميق قطره ٣٠ سنتمتراً

١ كمية واحدة من التغليفة الهشة (راجع ص ٣)

ملوّنات للطعام بلون الكرميل والزهري و الاسود

٢ كيسان لكريما التزيين

شرائط من حلوى عرق السوس

٢ حبتان كبيرتان من المارشمالو

سكاكر سوداء اللون

الطريقة

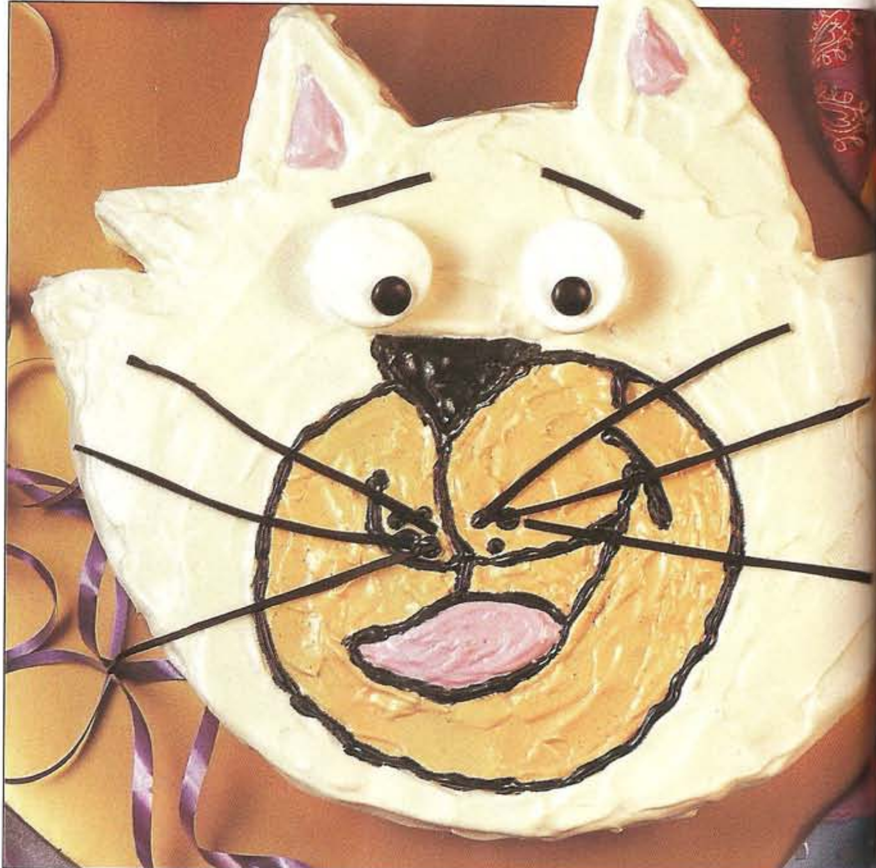
١: يُقطّع الجاتو المستدير حتى يصبح على شكل وجه قطة كما هو مبيّن في الصورة (١) ويوضع الوجه على اللوح.

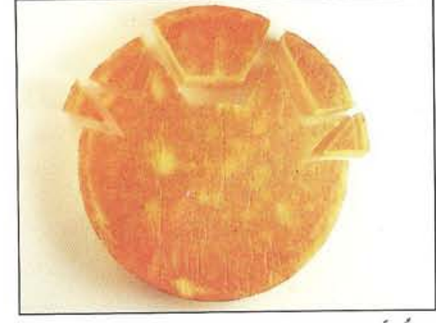
٢: تُلوّن ملعقتا طعام من التغليفة بالملوّن الزهري الشاحب وتلوّن ملعقتا طعام أخرى من التغليفة بالملوّن الأسود. يُلوّن نصف كوب من التغليفة بلون الكرميل. تُلوّن بقية التغليفة ما عدا ملعقتي طعام منها بلون الكرميل الشاحب. تُرسم ملامح وجه القطة على سطح الجاتو المستدير بدهن التغليفة البيضاء كما هو مبيّن في الصورة (٢). يُدهن الفم بالتغليفة الزهرية اللون.

٣: تُدهن مساحة الفكّين بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل ويُدهن الأنف بالتغليفة السوداء. يُدهن باقي الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل الشاحب ويُضغط مُثلّث من التغليفة الزهرية اللون في كل أُذن.

٤: تُحدَّد ملامح وجه القطة بالتغليفة السوداء كما هو مبيّن. تُقطّع شرائط حلوى عرق السوس وتستعمل كحاجبين وشاربين للقطة. تُستعمل السكاكر السوداء كبؤبؤ لعين القطة. يُكمل تزيين الجاتو كما هو مبيّن في الصور.







١ـ يُقطّع الجاتو إلى شكل وجه قطة ويوضع على اللوح.



٢ـ تُرسم ملامح الوجه بدهنه بالتغليفة البيضاء



٣ـ تُدهن مساحة الفكّين بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل ويُدهن الأنف بالتغليفة السوداء. يُدهن باقي الوجه بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل الشاحب.



٤ـ تُدهن حدود ملامح الوجه بالتغليفة السوداء ويُزيّن الوجه بشرائط حلوى عرق السوس والسكاكر.

جاتو الكأس

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلّف بورق
- ١ قالب جاتو مستطيل (قياسه بالسنتمتر ٣٠ سنتمتر طول × ٢٠ عرض)
- ٤ قوالب صغيرة من الجاتو muffins.
- ١ كمية واحدة من التغليفة الهشة (راجع ص ٣)
- ملوّنات للطعام بلون صفار البيض والبنفسجي ولون الكرميل واللون الزهري
- حلوى وسكاكر منوّعة
- حبوب سكريّة صغيرة ملوّنة

الطريقة

١: يُقطع الجاتو المستطيل على شكل كأس طويلة كما هو مبيّن في الصورة (١) ويوضع على اللوح. تُضاف قوالب الجاتو الصغيرة إلى رأس الكأس لتظهر على شكل كرات بوظة.

٢: يُترك كوب واحد من التغليفة دون تلوين. يُلوّن ثلث كوب من التغليفة بالملوّن البنفسجي وثلث كوب منها بالتغليفة الزهرية ويلوّن ثلث كوب من التغليفة بالملوّن الزهري وربع كوب بلون الكرميل والباقي بلون صفار البيض. تُدهن قاعدة الكأس بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل.

٣: تُدهن واجهة الكأس بمختلف التغليفات الملوّنة كما هو مبيّن في الصورة وتُدهن قوالب الجاتو الصغيرة في رأس الكأس بالتغليفة البيضاء.

٤: تُنثر الحبوب السكرية الصغيرة على قوالب الجاتو الصغيرة ويُزيّن الكأس بالحلوى والسكاكر كما هو مبيّن في الصورة. ولقد اخترنا حلوى وسكاكر بألوان مماثلة لألوان التغليفة المختلفة. ويمكن استعمال ألوان أخرى.

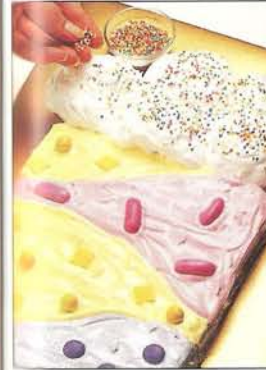
١ـ يُقطّع الجاتو ليصبح على شكل كأس طويل وتُضاف إلى رأسه قوالب الجاتو الصغيرة.



٢ـ تُدهن قاعدة الكأس بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل.



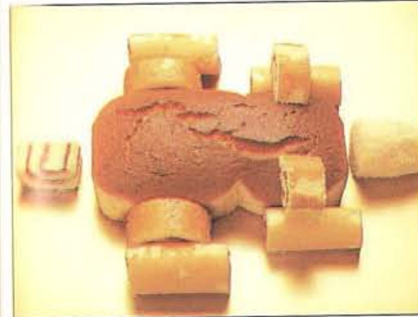
٣ـ يُدهن باقي الكأس بمختلف ألوان التغليفة وتُدهن قوالب الجاتو الصغيرة بالتغليفة البيضاء.



٤ـ يُزيّن الجاتو بالحلوى والسكاكر والحبوب السكرية الصغيرة.



١ـ تُقْطع قطع من جانبي رغيف الجاتو ويُقوَّس طرفاه حتى يصبح مثل جسد الكلب.



٢ـ يوضع قالب جاتو صغير *muffin* أمام الرغيف ... ليكوَن رأس الكلب وتوضع لفائف الجاتو المحشو بالـ... وقطع لفافة الجاتو الإسفنجي في الأماكن المخصصة لها

جاتو الكلب

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق

١ رغيف جاتو غير عميق (القياس بالسنتمتر ٢٥ طول × ١٥ عرض × ٥,٥ سماكة)

١ جاتو صغير *muffin*.

لفافة من الجاتو الإسفنجي وزنها ٢٥٠ غراماً

٤ لفائف صغيرة من الجاتو المحشو بالمربّى

٢ كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣).

ملوّن للطعام بلون الكرميل

$\frac{1}{4}$ كوب من مسحوق الكاكاو المنخول

١ شريحة من حلوى عرق السوس

١ ملعقة صغيرة من مبشور جوز الهند

حلوى وسكاكر منوّعة

الطريقة

١: يوضع رغيف الجاتو على اللوح بحيث يكون سطحه المنتفخ إلى الأعلى. تُشذَّب زوايا الرغيف لتصبح مقوّسة وتُقطع أقواس من جانبي رغيف الجاتو كما هو مبيّن في الصورة (١) ليصبح الرغيف على شكل جسد كلب.

٢: يوضع الرغيف على اللوح المغلّف بالورق. يُشذّب قالب الجاتو الصغير ليصبح على شكل رأس الكلب ويُلصق إلى الجسد كما هو مبيَّن في الصورة (٢). تُقْطع أربع شرائح متساوية الحجم من لفافة الجاتو الإسفنجي وتُلصق شريحتان إلى الجانبين الخلفيين لرغيف الجاتو حتى تصبحا ركائز ساقي الكلب الخلفيتين. توضع لفائف الجاتو المحشو بالمربّى إلى جانب شرائح لفافة الجاتو الإسفنجي وفي الجانبين الأماميين لرغيف الجاتو لتصبح قوائم الكلب. تُقْطع الشريحتان الباقيتان من لفافة الجاتو الإسفنجي إلى نصفين. يوضع نصفان من الشرائح فوق الجانبين الأماميين لجسد الكلب ليكونا أُذنيه ويوضع نصف آخر من الشرائح خلف رغيف الجاتو ليكون ذنب الكلب.

٣: يلوّن ثلثا التغليفة بلون الكرميل وتُترك ملعقتا طعام من التغليفة دون تلوين. يُخلط باقي التغليفة بمسحوق الكاكاو ويُخفق حتى يصبح ناعماً. يُدهن كل الجاتو بالتغليفة الملوّنة بلون الكرميل.

٤: يُدهن ظهر الكلب والجزء العلوي من رأسه بالتغليفة البنية اللون (لون الكرميل مع الكاكاو). تُستعمل شوكة لدهن أجزاء أخرى من الجسد بالتغليفة البنية والتغليفة البيضاء. يُزيَّن الجاتو كما هو مبيَّن بشريحة حلوى عرق السوس كطوق لعنق الكلب وبمبشور جوز الهند كشاربين للكلب.



٣ـ يُغطى كل الجاتو بالتغليفة الملوَّنة بلون الكرميل.



٤ـ تُدهن أجزاء من الجاتو بالتغليفة البنية والبيضاء بالشوكة. يُزيَّن الجاتو بشريحة حلوى عرق السوس ومبشور جوز الهند.

جاتو الأرنب في القبّعة

سهل التحضير

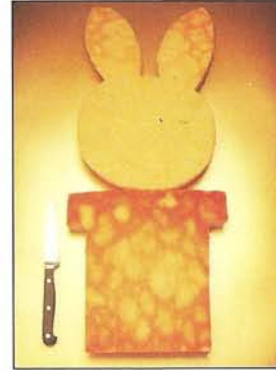
المقادير

١ لوح خشبي مُغلَف بورق
١ قالب جاتو مستطيل (قياسه بالسنتمتر٣٠ طول×٢٠ عرض)
١ قالب جاتو مربّع عميق قياس جانبه ٢٣ سنتمتراً
١ كمية واحدة من التغليفة الهشة
ملوِّنات للطعام باللون الأسود واللون الزهري
علبة وزنها ١٠٠ غرام من حبوب مارشمالو المقطّعة إلى نصفين
عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس
حلوى وسكاكر منوَّعة
كيس صغير لكريما التزيين

الطريقة

١: يُقْطع الجاتو المستطيل حتى يصبح مثل رأس الأرنب ويُقْطع الجاتو المربّع ليصبح على شكل قُبَّعة كما هو مبيَّن في الصورة (١). لاحظي أن رأس الأرنب خارج من قبّعة مقلوبة رأساً على عقب. يُجمع الجاتو على اللوح وتُقسْم التغليفة إلى قسمين متساويين. يُلوَّن القسم الأول من التغليفة بالملوِّن الأسود ويُلوَّن ثلث كوب من القسم الثاني بالزهري الشاحب وتلوَّن باقي التغليفة بالرمادي الشاحب.

٢: تُدهن القبّعة بالتغليفة السوداء جيداً ويُدهن رأس الأرنب بالتغليفة الرمادية.



١ـ يُشكّل الجاتو المستطيل ليصبح رأس الأرنب ويُشكّل الجاتو المربع ليصبح القبّعة.



٢ـ تُدهن القبّعة بالتغليفة السوداء، ويُدهن رأس الأرنب بالتغليفة الرمادية الشاحبة.



٣ـ تُستعمل التغليفة الزهرية لرسم التفاصيل في الأذنين والوجه.



٤ـ تُزيَّن القبّعة بحبوب المارشمالو والحلوى والسكاكر المنوّعة.

٣: تُصبّ التغليفة الزهرية اللون على أُذني الأرنب وحاجبيه.

٤: تُلصق حبوب المارشمالو في صفوف مستقيمة على سطح القبعة. يُزيّن رأس الأرنب بالحلوى والسكاكر. تُستعمل العيدان الطويلة لحلوى عرق السوس كشاربين للأرنب ويُستعمل قرص حلوى بلون الزهر لأنفه وحبة جلو حمراء لفمه.



١ـ يُقْطع الجاتو الطويل بشكل مائل بالطول إلى نصفين متساويين مائلين لصنع سقف الكوخ المسنن والمنحدر.



٢ـ تُدهن قاعدة الكوخ بالتغليفة الخضراء ويُدهن الكوخ أو البيت بالتغليفة المشمشية اللون ويُدهن سقف الكوخ بالتغليفة الملوّنة بملوّن الأصفر الليموني.

جاتو الكوخ

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
١ جاتو مستطيل طوله ٣٠ سنتمترا وعرضه ٢٠ سنتمترا
١ جاتو مربّع عميق (قياس جانبه ٢٣ سنتمترا)
١ قالب جاتو طويل (قياسه بالسنتمتر ٢٦ طول× ٨ عرض× ٥, ٤ سماكة)
٢ كميتان من كريما الزبدة
ملوّنات الطعام: أصفر ليموني، مشمشي، أخضر وبنفسجي
قطع من البسكويت المغلّف بالشوكولا مقطّعة إلى مثلثات
شرائط طويلة ورقيقة من حلوى عرق السوس
حبوب وأقراص ملوّنة من حلوى عرق السوس
عيدان ملوّنة من السكاكر المعطّرة
حبوب سكريّة صغيرة ملوّنة
أقراص وحبوب حلوى وقطع مربّعة من البسكويت

الطريقة

١: يوضع الجاتو المستطيل على اللوح. يُقْطع الجاتو المربع إلى نصفين ويوضع النصف الواحد فوق الآخر وسط الجاتو المستطيل. يُقْطَع الجاتو الطويل بشكل مائل بالطول إلى نصفين مائلين يوضعان بجانب بعضهما البعض فوق الكوخ المربّع ليصبحا على شكل سقف مسنّن منحدر في اتجاهين معاكسين.

٢: تُحفظ ملعقة طعام من التغليفة دون تلوين. تُقْسم التغليفة إلى ثلاثة أقسام يُلوّن قسم منها بالملوّن الأصفر الليموني وقسم آخر بالملوّن المشمشي والباقي بالأخضر. تُدهن قاعدة الكوخ بالتغليفة الخضراء ويُدهن الكوخ المربّع بالتغليفة المشمشية ويُدهن السقف بالتغليفة الملوّنة بالأصفر الليموني. تُلوّن بقية التغليفة الصفراء بالملوّن البنفسجي وتُستعمل لدهن ستائر النوافذ أي (البسكويت المربع).

٣: تُصف مثلثات البسكويت المغلّف بالشوكولا على السقف المسنّن المنحدر كما هو مبيّن في الصورة (٣). تُشكّل العيدان المعطّرة على شكل درجات سُلّم الكوخ. تُصف عيدان حلوى عرق السوس متباعدة حول أطراف قاعدة الكوخ. تُدهن إحدى مربّعات البسكويت الرقيق بالتغليفة البيضاء وتُنثر فوقها الحبوب السكريّة الملوّنة لتشكل باب الكوخ. يُضاف قرص حلوى إلى السقف على شكل مدخنة.



ـ يُغطّى السقف بمثلثات البسكويت المغلّف بالشوكولا على شكل أحجار قرميد.



٤ـ تُصنع درجات سُلّم الكوخ من العيدان المعطّرة ويُصنع سياج الكوخ من عيدان عرق السوس ويُصنع الباب من قطعة بسكويت مربعة وأخيراً يُضاف قرص حلوى إلى السقف الأعلى على شكل مدخنة.

جاتو الديناصور

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلّف بورق
- ٢ جاتو مستديران قطر الواحد ٢٣ سنتمتراً
- ٢ كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)
- ملوّنان للطعام أخضر وأحمر
- كيس صغير لكريما التزيين
- كوب من قطع الشوكولا المستديرة مُقطّعة إلى نصفين
- كيس وزنه مئة غرام من أقراص حلوى النعناع **mint jelly beans**.
- حلوى وسكاكر منوّعة للمخالب والعينين والحاجبين

الطريقة

١: يُقْطع أحد قالبي الجاتو المستديرين إلى نصفين. يُقطع نصفا دائرتين من الجانب المستقيم لكل نصف قالب مستدير كما هو مبيّن في الصورة (**١**).

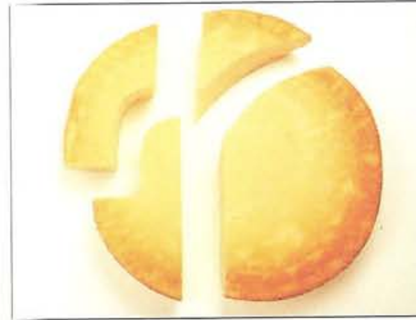
٢: يُقْطع الجاتو الثاني المستدير كما هو مبيّن في الصورة (**٢**).

٣: يُجمع الجاتو على اللوح (كما في الصورة ٣) دون لصق الرأس. تُلوّن كل التغليفة باستثناء ١/٣ كوب باللوّن الأخضر وتُلوّن **٣** ملاعق صغيرة من التغليفة باللوّن الأحمر ويُترك باقي التغليفة دون تلوين.

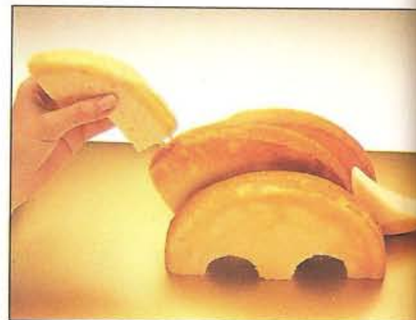
٤: يُدهن كل الجاتو بالتغليفة الخضراء ويُلصق الرأس إلى الجسد بواسطة عيدان خشبية (كما هو مبيّن في الصورة **٣**). يُدهن الرأس بالتغليفة الخضراء. تُدهن بعض أجزاء الجسد عشوائياً بقليل من التغليفة غير الملوّنة (كما هو مبيّن في الصورة **٤**). تدهن التغليفة الحمراء لتشكل فم الديناصور. تُقطّع حلوى النعناع mint jellies إلى فلقتين متساويتين وتوضع على طول رأس الديناصور وظهره. تُلصق قطع الشوكولا بالحليب بشكل مائل إلى جوانب جسد الديناصور. يُكمل تزيين الجاتو بالحلوى والسكاكر كما هو مبيّن.



١ـ يُقْطع أحد القالبين المستديرين إلى نصفين ثم يُقطع من كل نصف نصفا دائرتين بقاطعة الجاتو.



٢ـ يُقْطع الجاتو الثاني المستدير كما هو مبيّن ليشكّل الجزء الوسطي من جسد الديناصور.



٣ـ يُجمع الجاتو كما هو مبيّن. يُدهن الجسد بالتغليفة قبل لصق الرأس به بعيدان خشبية ثم يُدهن الرأس بالتغليفة ذاتها.



٤ـ تُدهن أجزاء من الجسد عشوائيا بقليل من التغليفة غير الملوّنة ويُكمل تزيين الديناصور.

جاتو ميكي ماوس

سهل التحضير

المقادير

لوح خشبي مغلّف بورق

قالب جاتو مستدير عميق قطره ٣٠ سنتمتراً

كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)

ملوّنات للطعام أسود، أحمر، أصفر

كيسان صغيران لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

الكوب من حبوب الشوكولا الصغيرة

قطع كبيرة من البسكويت المغلّف بالشوكولا

حبة خوخ كبيرة

حبة مارشمالو كبيرة زهريّة اللون

حلوى وسكاكر للعينين

الطريقة

١: يُقطع جانب من الجاتو المستدير ليصبح على شكل أنف كما هو مبيّن في الصورة (**١**). توضع القطعة المقطوعة من الجاتو تحت الجاتو الكبير (الوجه) لتشكّل الذقن المستدير لميكي ماوس. يُجمع الجاتو على اللوح.

٢: يلوّن ١/٤ كوب من التغليفة بالأسود ويلوّن ١/٣ كوب من التغليفة بالأحمر وتلوّن باقي التغليفة بالأصفر. يُدهن كل الوجه بانتباه بالتغليفة الصفراء بواسطة سكين عريضة. يُستعمل عود خشبي لرسم حدود مساحة الشعر على الرأس. تُملأ المساحة المخصّصة للشعر بحبوب الشوكولا الصغيرة كما هو مبيّن في الصورة (**٢**).

٣: تُضغط التغليفة الحمراء لرسم حدود الفم على الجاتو ثم تُملأ المساحة بالتغليفة الحمراء. تُلصق ثلاث قطع من البسكويت المغلّف بالشوكولا فوق بعضها البعض بالتغليفة ثم تُلصق إلى كل جانب من جانبي الرأس لتكوّن أذني ميكي ماوس (كل **٣** قطع أذن واحدة). تُستعمل التغليفة السوداء لرسم إطار العينين والحواجب والأهداب وحدود الأنف.

٤: توضع حبّة الخوخ على رأس الأنف وتُملأ كل عين بقرص حلوى وتُلصق حبّة المارشمالو على الخد.



١. تقطع قطعة من الجاتوه كما هو مبين وتستعمل تحت القالب على شكل ذقن



٢. يدهن الوجه بالتغليفة الصفراء ويحدد مكان الشعر ويشكل بقطع الشوكولا الصغيرة.



٣. تحدد ملامح الوجه بالأسود ويملأ الفم بالتغليفة الحمراء.



٤. توضع العينان والبسكوت مكان الأذنين وحبة الخوخ مكان الأنف.

جاتو دودة القزّ

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مُغلّف بورق
٢ علبتان وزن الواحدة ٢٥٠ غراماً من لفائف الجاتو المحشو بالمربّى
جاتو صغير *muffin*.
كمية واحدة من التغليفة الهشّة
ملوّنان للطعام بلون المشمش واللون الأخضر
حبوب حلوى الجيلاتين *jelly beans*.
حلوى وسكاكر منوّعة
عينان من البلاستيك
قطعة سكرية على شكل شفتين كبيرتين
بوشار ملوّن
شريط قماشي ملوّن طوله ٢٠ سنتمتراً

الطريقة

١: تُصفّ لفائف الجاتو المحشو بالمربّى على طول اللوح في خط متموج لتصبح كلها على شكل دودة قزّ. يوضع قالب الجاتو الصغير في المقدمة ليكون رأس الدودة (كما هو مبيّن في الصورة (١) تُلوّن كل التغليفة بالملوّن المشمشي باستثناء ربع كوب ويُلوّن الباقي بالملوّن الأخضر.

٢: تُدهن اللفائف وجوانب الرأس بالتغليفة المشمشية ويُدهن باقي الرأس بالتغليفة الخضراء.

٣: تُلصق حبوب السكاكر والحلوى عشوائياً على سطح الجسد وتُلصق حبوب جيلاتين الحلوى (حبتان لكل جانب من كل لفافة) إلى جوانبه لتكوّن أقدام دودة القزّ.

٤: تُلصق العينان والشفتان إلى الوجه وتوضع حبوب البوشار الملوّنة على الرأس. يُربط الشريط القماشي على شكل عقدة ويُلصق إلى أسفل الرأس.

تنبيه
هذا الجاتو الخاص بالحفلات سهل بالنسبة للأم الكثيرة الأشغال لأنه يستند إلى استعمال الجاتو الجاهز دون تقطيع ودون تحضير في الفرن والشيء الوحيد المطلوب صنعه هو التغليفة. يمكن جمع جاتو الدودة بسرعة ويمكن للأطفال صنعه.



١- تُصفّ لفائف الجاتو المحشو بالمربّى في خط متموّج على اللوح لتشكّل جسد الدودة ويوضع قالب الجاتو الصغير في المقدمة ليكون رأس الدودة.



٢- يُغلّف الجسد وجوانب الرأس بالتغليفة المشمشـ... اللون.



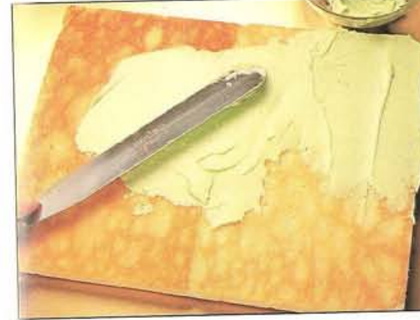
٣- تُلصق حبوب الحلوى والسكاكر عشوائياً على سطح جسد الدودة وتُلوّن مقدمة الرأس



٤- تُلصق العينان والشفتان في مواقعها ويُضاف البوشار كشعر الرأس وأخيراً يُلصق الشريط القماشي المعقود.



١- يوضع مبشور جوز الهند مع الملوَّن الأخضر للطعام في كيس بلاستيكي ويُضغط الكيس بأصابع اليد.



٢- يوضع قالبا الجاتو إلى جانب بعضهما البعض على اللوح ويُغطيا بالتغليفة الخضراء.

جاتو ملعب كرة القدم

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مُغلَّف بورق
٢ جاتو مستطيلان (قياس الواحد بالسنتمتر ٣٠ طول×٢٠ عرض)
١ كميَّة واحدة من كريما الزبدة (راجع ص ٣)
ملوَّن أخضر للطعام
½ كوب من مبشور جوز الهند
كيس صغير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
لعبة بلاستيكية على شكل ملعب كرة قدم ولاعبين وشبكتَيْن للأهداف

الطريقة

١: يوضع قالبا الجاتو جنباً إلى جنب على اللوح. يوضع مبشور جوز الهند في كيس بلاستيكي مع قطرتين من ملوَّن الطعام. يُضغط الكيس بأصابع اليد لتختلط محتوياته. تُلوَّن كل التغليفة باستثناء ربع كوب باللون الأخضر الشاحب.

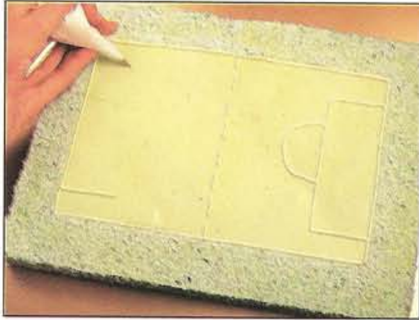
٢: يُغلَّف الجاتو بالتغليفة الخضراء.

٣: توضع صينية (قياسها بالسنتمتر ٣٠ طول × ٢٠ عرض) على وسط سطح الجاتو ويُنثر مبشور جوز الهند الملوَّن حولها. تُرفع الصينية عن الجاتو.

٤: تُضغط التغليفة غير الملوَّنة لتشكيل خطوط حدود الملعب وتلصق شبكتا الأهداف في مكانيهما ويُلصق اللاعبون في أماكنهم.



٣- يُنثر مبشور جوز الهند الملوَّن حول أطراف الملعب.



٤ تحدد حدود الملعب وخطوطه بالتغليفة كما هو مبيَّن ويوضع اللاعبون والشباك في أماكنهم.

جاتو لعبة الدوائر والخطوط المتقاطعة

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مُغلّف بورق
٢ جاتو مستطيلين غير سميكَيْن (قياس الواحد بالسنتمتر: ٣٠ طول ٢٥ عرض ٢ سماكة)
١ كميّة واحدة من كريما الزبدة
ملوّنان للطعام وردي وبنفسجي
عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس
علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع البسكويت المغلّفة الجافّة
عيدان من الحلوى المعطّرة
أقراص شوكولا مغلّفة بالسكّر وملوّنة
كيس صغير لكريما التزيين

الطريقة

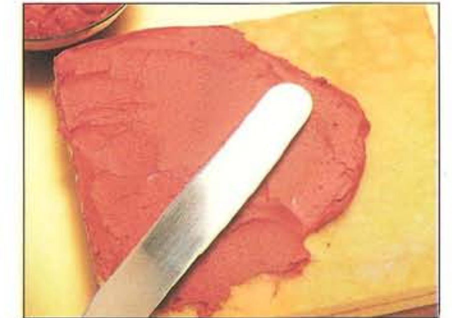
١: يوضع قالبا الجاتو فوق بعضهما البعض. تُلوَّن التغليفة كلها باستثناء ملعقة طعام واحدة بالملوّن الوردي القاتم. يُلوَّن باقي التغليفة بالملوّن البنفسجي. يُدهن سطح الجاتو بانتباه بالتغليفة الوردية اللون.

٢: تُقطّع عيدان حلوى عرق السوس إلى شرائط رقيقة طويلة تُلصق بسطح الجاتو لصنع مربّعات كما هو مبيّن في الصورة (٢).

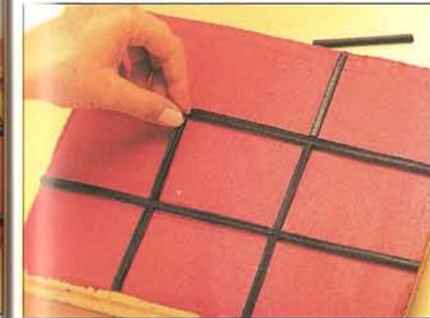
٣: تُلصق أقراص الشوكولا المغلّفة بالسكر والملوّنة داخل بعض المربّعات على شكل دوائر وتُستعمل العيدان المعطّرة لصنع الخطوط المتقاطعة في مربّعات أخرى.

٤: يُدهن الجانب غير المغلّف لقطع البسكويت بالتغليفة الوردية وتُلصق القطع حول جوانب الجاتو. يُضغط كيس التغليفة البنفسجي لرسم كلمات مثل «أنت الرابح» على إحدى زوايا الجاتو.





١ـ يوضع قالبا الجاتو فوق بعضهما البعض ويُدهن السطح بالتغليفة الوردية.



٢ ـ تُلصق عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس على سطح الجاتو لصنع مربّعات.





٣ـ تُصنع الدوائر والخطوط المتقاطعة بلصق أقراص الشوكولا والعيدان المعطّرة ضمن المربّعات.



٤ـ تُلصق قطع البسكويت حول جوانب الجاتو في النهاية.

جاتو طائرة الورق

سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلّف بورق
٢ قالبا جاتو مستطيلان (قياس الواحد بالسنتمتر ٣٠ طول× ٢٠ عرض)
١ كميّة واحدة من التغليفة الهشّة (راجع ص ٣)
ملوّن أحمر للطعام
حبوب سكريّة صغيرة ملوّنة
كيس صغير لكريما التزيين
حبوب بوشار ملوّنة
قطعتان مستديرتان من البسكويت المغلّف بالشوكولا
حلوى وسكاكر منوّعة
شريط قماشي مُجعّد طوله متر واحد
علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع البسكويت العادي

الطريقة

١: يوضع قالبا الجاتو جنباً إلى جنب على رفٍ خاص بالتقطيع. يُقطّع قالبا الجاتو ليصبحا على شكل طائرة ورق كما هو مبيّن في الصورة (١). تُقطّع القطع الجانبية الباقية من الجاتو إلى ستة مثلثات بقياس ٦×٧ سنتمترات لكل مثلث. توضع قطع الطائرة الورقية والمثلثات على اللوح المغلّف بالورق.

٢: يُلوّن ربع كوب من التلغيفة بالملوّن الأحمر ويُترك باقي التغليفة دون تلوين. يُدهن سطح وجوانب طائرة الورق والمثلثات بالتغليفة غير الملوّنة كما هو مبيّن في الصورة (٢).

٣: تُنثر الحبوب السكريّة الصغيرة على سطح المثلثات كما هو مبيّن في الصورة (٣).

٤: تُضغط التغليفة الحمراء لتشكّل الفم على سطح الطائرة كما هو مبيّن في الصورة (٤). يُزيّن الجاتو كما هو مبيّن في الصور بالبوشار الملوّن للشعر وبقطعتي البسكويت المستديرتين وأقراص الحلوى للعينين وبالسكاكر للأنف وأنصاف من الحلوى للحاجبين. يُلصق طرف الشريط القماشي بالطائرة ليكون خيطها. أخيراً تُلصق قطع البسكويت العادي جيداً حول جوانب طائرة الورق.



١ـ يُقطّع الجاتو إلى شكل طائرة ورق كما هو مبيّن.



٢ـ تُدهن طائرة الورق والمثلثات بالتغليفة البيضاء.



٣ـ تُنثر الحبوب السكريّة الملوّنة على سطح المثلثات.



٤ـ تُضغط التغليفة الحمراء على الفم وتُضاف الملامح الأخرى للوجه.

تنبيه

يمكن صنع الجاتو الذي يعكس اهتمامات الطفل على شكل كرة قدم مثلاً أو كتاب أو علبة تلوين. ويمكن صنع أشكال معقدة مثل الكاميرا (آلة التصوير) أو الهاتف أو الكومبيوتر. يمكن أيضاً صنع الجاتو على شكل قريب من شكل وجه الطفل نفسه وليس من الضروري أن يكون كاملاً لكن من الضروري رسم العينين والشعر بالألوان المطابقة للطفل.

الفهرس









أهلاً بكِ إلى عالم الطبخ الناجح المصنوع من أجلكِ في مطبخنا ، حيث تُفحَص وتُجرَّب الوصفات مرتين من قِبَل فريقنا العامل للحصول على مستوى عالٍ من النجاح وعلى الوصفات اللذيذة كل مرة . وندعوكِ إلى المشاركة بمتعة هذه المجموعة من الوصفات العائلية .

من السهل صنع وصفات الكاتو المنوّعة في هذا الكتاب ، وصنعها ممتع أيضاً لكِ ولأولادكِ على السواء .


ISBN 9953-63-090-8
3.25-3064
9 789533 630908 8